

# Coleslaw von Jamaica

Mengen für 34 Personen

136 g Senf	(1 EL = ca. 15g)
2.72 dl Essig	
1.36 dl Zitronensaft	
510 g Mayonnaise	
6.8 Stück Zwiebeln	gehackt
51 g Zucker	
40.8 g Salz	
3.4 g Pfeffer	alle diese zu einer Sauce mischen
2.72 kg Kabis	
1.36 kg Rotkabis	
1.36 kg Lauch	Kabis und Lauch in feine Streifen schneiden, mit der Sauce mischen

Der Coleslaw schmeckt intensiver, wenn er ein paar Stunden "ziehen" kann