Coleslaw von Lukas Willi

Mengen für 10 Personen

1250 kg Kabis	in feine Streifen schneiden (Weisskabis verwenden)
375 g Rüebli	in feine Streifen scheiden
37.5 g Senf	2.5 EL (von Senf bis Zwiebeln Salz und Pfeffer zur Sauce mischen und mit Kabis und Rüebli ca. 40 Minuten ziehen lassen)
1.0 dl Essig	= 7.5 EL p 10P.
150 g Mayonnaise	= 10 EL pro 10P.
150 g Nature Joghurt	
15 g Zucker	2.5 TL pro 10P

Masse mit etwas Gemüse und Paniermehl macht den Hamburger luftiger/feiner.