



Coleslaw

von Lukas Willi

Mengen für 40 Personen

5000 kg Kabis	in feine Streifen schneiden (Weisskabis verwenden)
1.5 kg Rüebli	in feine Streifen schneiden
150 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)
4.0 dl Essig	= 7.5 EL p 10P.
600 g Mayonnaise	= 10 EL pro 10P.
600 g Nature Joghurt	
60 g Zucker	2.5 TL pro 10P

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