

Coleslaw (amerikanischer Kabissalat) Swissmilk

von simi177

Mengen für 32 Personen

Der amerikanische Coleslaw ist die köstliche Mischung aus Kabissalat und Rüeblisalat. Dazu die typische Coleslaw-Salatsauce.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_DIVE_45/coleslaw-amerikanischer-kabissalat/

Tags: schnell, Vegetarisch, Einfach

Gewürze: Pfeffer

Ausrüstung: Bircherraffel, Raffel

57.6 g Senf	(scharf) 9g = 1 EL
2.88 dl Zitronensaft	
230 g Mayonnaise	
960 g Jogurt	Rahmjoghurt (griechische Art)
32 g Honig	alternativ geht auch Zucker
6.4 Stück Zwiebeln	fein gehackt
4.8 TL Salz	
3.84 kg Kabis	Weisskabis
6.4 Stück Rüebl	Rüebl, an der Bircher- oder Röstiraffel gerieben

1. Sauce: Alle Zutaten in einer grossen Schüssel zusammen verrühren.
2. Kabis halbieren, den Strunk wegschneiden, Blätter in feine Streifen schneiden oder hobeln, kräftig kneten, damit er etwas weicher wird. Zusammen mit den Rüebl zur Sauce geben, mischen.

Hinweis: Der Salat kann gut am Vortag hergestellt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.