

# Coleslaw (amerikanischer Kabissalat) Swissmilk

von simi177

Mengen für 51 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/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_DIVE_45/coleslaw-amerikanischer-kabissalat/)

Tags: Vegetarisch, schnell, Einfach

Gewürze: Pfeffer

Ausrüstung: Bircherraffel, Raffel

91.8 g Senf	(scharf) 9g = 1 EL
4.59 dl Zitronensaft	
367 g Mayonnaise	
1.53 kg Jogurt	Rahmjoghurt (griechische Art)
51 g Honig	alternativ geht auch Zucker
10.2 Stück Zwiebeln	fein gehackt
7.65 TL Salz	
6.12 kg Kabis	Weisskabis
10.2 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.