Rüeblisalat von Ralph v/o Timido

Mengen für 50 Personen

4 kg Rüebli	Waschen, Schählen, Raffeln
2.5 Liter Orangensaft	

Orangensaft, 1.5 Esslöffel Zucker, Prise Salz und 1.5 Esslöffel ÖL vermischen. Danach Rüebli direkt in die Sauce raffeln und 30min ruhen lassen.