



Coleslaw

Zutaten für 6 Personen

1 Weisskabis (ca. 1,4 kg), 2 grosse Rübli, 1 Zwiebel, 150 g Creme fraiche, 6 EL Mayonnaise, 4 EL Weisswein-Essig, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zucker, scharfem Senf und Zitronensaft, wenn vorhanden Selleriesamen

Vorbereitung

Vom Kabis die äusseren Blätter entfernen und wegwerfen. Kabis waschen und in Viertel schneiden. Den Strunk keilförmig herausschneiden. Kabisviertel nochmals längs halbieren und fein hobeln, in eine Schüssel geben.

Rübli schälen und auf der Röstiraffel in die Schüssel zum Kabis raffeln.

Zwiebel schälen, fein hacken und zum Kabis geben.

Zubereitung

Restliche Zutaten zu einer Sauce verrühren und abschmecken. Sauce zum Kabis geben und mit den Händen kräftig durchmischen.

Coleslaw mindestens 4 Stunden ziehen lassen und danach evtl. nochmals abschmecken.