

Cole Slaw (amerikanischer Kabissalat)

Sauce

2 EL Senf, mild

4 EL Weissweinessig

2 EL Zitronensaft

8 EL saurer Halbrahm

8 EL Naturjogurt

2 KL Zucker

1 Zwiebel, fein gehackt

1 ½ KL Salz

Pfeffer

alle Zutaten in einer Schüssel mischen

Salat

1 kg Weisskabis

fein in die Sauce hobeln

300 g Rüepli

mit einer mittelfeinen Raffel in die Sauce raffeln, mischen (mit den Händen kneten), zugedeckt mind. 40 Min. ziehen lassen

12 Tranchen Bratspeck

in Streifen schneiden, ohne Fett knusprig braten,
über den Salat streuen

2 EL Petersilie, gehackt

darüber streuen

Geeignet für: vegetarisch, Fleisch

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung