

Hafenkabis

Zutaten für 2-5 Personen

2 Pers.	5 Pers.			
160	400	g	Schweinsvoressen	
160	400	g	Lammvoressen	
160	400	g	Grüner Speck	
1	2	EL	Bratbutter	Fleisch in 2 cm Würfel schneiden und portionenweise scharf anbraten.
1	2		Zwiebeln	Hacken, im Butter glasig dünsten.
ca. 4	ca. 8	dl	Hühnerbouillon	Fleisch zurück in die Pfanne geben, zur Hälfte mit Bouillon bedecken und zugedeckt 45 Min. schmoren.
0.8	2	kg	Kabis	Achteln, Strunk entfernen, in 2-3 cm breite Streifen schneiden. Portionenweise in Bratbutter heiss anbraten bis Kabis braune Stellen aufweist (gibt Geschmack). Fleisch und Kabis mischen und zugedeckt 15 Minuten schmoren.
0.4	1	kg	Kartoffeln	Halbieren, in Würfel schneiden und zu Kabis geben. Weitere 30 Minuten garen. Ev. etwas Bouillon nachgiessen.
			Salz, Pfeffer	Abschmecken
			Kümmel a.d.M.	Abschmecken
Tipp				Anstelle von Lamm entsprechend mehr Schweinefleisch & Speck verwenden. 3-4 Knoblauchzehen und Thymianblättchen mitverarbeiten. Ist am nächsten Tag aufgewärmt noch besser.
Zubereitungszeit				ca. 1½ Stunden.

