



Chabistopf mit Speck

Ein urchiges Gericht das in überall ländlichen Gegenden zubereitet wird, wo Chabis wächst und Schweine gemästet werden. Es ist einfach in der Zubereitung, Chabis und Speck werden zusammen geschmort. Chabis kann Blähungen verursachen, der mitgeschmorte Kümmel wirkt dem entgegen und er ergänzt den Chabis auch geschmacklich bestens. Der Speck wird zum Schmoren einfach auf den Chabis gelegt und gibt so auch Würze an den Chabis ab.

Zutaten (2 Portionen)

450g	Chabis
1	kleine Zwiebel
1Tl	Kreuzkümmel
1,5dl	Weisswein
2	Prisen Salz
	Pfeffer
4	Tranchen Kochspeck, ca. 1,5cm dick
8	Amandine-Patali
	Bratbutter

Zubereitung

Strunk aus dem Chabis herausschneiden und den Chabis in grobe Stücke schneiden. Zwiebel halbieren und zu Scheiben schneiden.

Zwiebeln zusammen mit dem Kümmel in Bratbutter andünsten. Chabis zugeben und unter stetigem wenden ca. 5 Minuten mitdünsten, salzen und pfeffern. Mit dem Weisswein ablöschen, Specktranchen auf den Chabis legen und das Ganze 2 Stunden zugedeckt schmoren lassen. 20 Minuten vor Ende der Garzeit Patali dazulegen.





