

## Chaabis und Schaaffläisch (Kabis und Lammvoressen)



Rezept für 8 - 10 Personen

### Zutaten

1,2 kg Lammvoressen  
(Kann auch mit Schweinsvoressen ergänzt werden)  
2,5 kg Weisskabis  
Gewicht ca.  
4 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
Fleischgewürz  
kräftige Bouillon  
ev. Bratenjus  
Lorbeerblatt / Nelken

Beilage:

200 g Salzkartoffeln pro Person

### Zubereiten

Fleisch mit Salz, Pfeffer und Gewürz nach Wahl würzen und mit wenig Bratbutter oder Oel übergiessen  
3 Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.  
1 Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken bestücken

Kabis wie Fleisch in grössere Würfel schneiden und portionenweise in hoher Bratpfanne mit Bratbutter anbraten.  
Kabis so lange anbraten bis er Bratspuren aufweist und sich bräunlich verfärbt. Anschliessend in hohen Topf umschütten.  
Gehackte Zwiebeln und Koblauach begeben.  
Kabis reichlich salzen und mit Pfeffer abschmecken.  
Ev. Bouillon oder Bratenjus dazugeben nach Wahl

Fleisch portionenweise bei grosser Hitze mit Bratbutter oder Oel anbraten und dann zu Kabis in grossen Topf geben.

Das ganze Gericht nun leicht köcheln lassen und nach belieben noch nachwürzen.  
Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.  
Nach belieben begeben oder in sep. Pfanne kochen

Dieses Gericht wird vor allem im Herbst zur Kilbizeit gekocht.  
Am besten schmeckt es meistens wenn es 2-3 mal aufgewärmt wurde.