

Rot-Chabis als Beilage (Omis Art)

(für 4 Personen)

Zutaten: 1 Rotkabis ca 800 g
 Bratbutter
 1 Zwiebel eher klein, fein gehackt
 Salz
 Gemüse Bouillon (Pulver)
 1 Apfel (eher sauer) geschält, gehackt
 2 dl Rotwein (schwer)

Zubereitung:

Rotkabis halbieren, Strunk (weiss) herausschneiden. In Streifen schneiden und waschen.

Bratbutter in einer grossen Bratpfanne erwärmen und die fein gehackte. Zwiebel andünsten. Kabis begeben, mit Salz würzen und den gehackten Apfel begeben, Gut umrühren und eine Weile kochen lassen.

Den Kabis mit Rotwein ablöschen, Gemüse Bouillon zum Würzen beifügen, danach den Kabis weich kochen. (evtl. nochmals Rotwein zugeben)

Am besten am Vortag zubereiten.

passt gut zu: Braten, Wild, etc.