

Weiss-Chabis als Beilage (Omis Art) **(für 4 Personen)**

Zutaten: 1 Weisskabis ca 800 g
 Bratbutter
 1 Zwiebel eher klein, fein gehackt
 Salz
 Speckwürfel
 2 dl Gemüse Bouillon
 Worcestershire - Sauce

Zubereitung:

Weisskabis halbieren, Strunk (weiss) herausschneiden. In Stücke schneiden und waschen.

Bratbutter in grosser Bratpfanne erwärmen. Zwiebel (gehackt) und Speckwürfel andünsten. Kabis begeben, mit Salz würzen und nach einer Weile mit Bouillon ablöschen. Kabis weich kochen und am Schluss mit Worcestershire - Sauce abschmecken. Am besten am Vortag zubereiten.

passt gut zu: Siedfleisch, Rippli, Würsten, Speck, etc.