

Warmer Chabissalat (für 4 Personen)

Zutaten: 200 g Speckwürfeli
 1 Zwiebel, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, ausgepresst
 600 g Chabis, grob gehobelt
 1 dl Bouillon
 ½ dl Essig
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Speckwürfel gemeinsam mit der fein gehackten Zwiebel und dem ausgepressten Knoblauch glasig dämpfen. Chabis grob hobeln und mitdämpfen, mit Bouillon und Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Chabis etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Den Chabissalat lauwarm servieren, evtl. vorher noch mit wenig Essig abschmecken.

dazu passt: Schweinswurst, Gschwelli