

Chabis-Eintopf aus dem Naturpark Gantrisch

Hauptgang



Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

- 800g festkochende Kartoffeln
- 800g weisser Kabis
- 500g Hackfleisch
- Bratfett oder Öl
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2dl Sauerrahm

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und würfeln, den Kabis fein schneiden.
- Beides zusammen in wenig Bouillon gar kochen.
- Inzwischen das Hackfleisch in Fett oder Öl anbraten.
- Würzen, das Mehl dazugeben und kurz mit andünsten.
- Sobald Kartoffeln und Kohl gar sind, das Hackfleisch dazugeben und gut mischen.
- Den Sauerrahm beifügen und nochmals abschmecken.

Autorin

Susanne Rügsegger
Riggisberg (BE)