

Urner Chabis und Schaffleisch

800-1'000 g	Schafvoressen
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
2 Ei	Fett
2	Zwiebeln
1	besteckte Zwiebel
evtl.	Lorbeerblatt und Nelken
1 kg	Chabis
3	Rüebli
5 dl	Fleisch- oder Gemüsebouillon
700 g	Kartoffeln



Fleisch (es kann auch Schweinefleisch auf gleiche Art zubereitet werden) mit Salz und Pfeffer würzen und in heissem Fett im Bräter anbraten. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Im Bratfond die grob geschnittenen Zwiebeln und die besteckte Zwiebel goldgelb dünsten. In Streifen geschnittenen Chabis und die halbierten Rüebli hinzugeben und unter ständigem Wenden leicht anrösten. Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt köcheln lassen, bis der Chabis zusammenfällt. Dann das Fleisch begeben und zugedeckt 1 Stunde lang köcheln lassen. Wenn notwendig etwas Bouillon nachgiessen. Geschälte halbierte Kartoffeln auf das Fleisch legen, leicht salzen und zugedeckt weiter köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind (etwa 30 Minuten).

Herausgeber: Marie-Theres Cattaneo-Schuler. Hospental; Urner Bäuerinnen kochen
www.landfrauenkochen.ch

Bild: landwirtschaft.ch

Weitere Rezepte auf www.alpinavera.ch