

Hafächabis

1 Esslöffel Bratbutter

500 g Schafvoressen

1 Weisskabis ca. 1 kg

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

2 Lorbeerblätter

2 Nelken ganz

1 l Bouillon

Pfeffer und Salz



Schafvoressen in der Bratbutter gut anbraten. Herausnehmen, beiseite stellen.

Weisskabis vierteln, Strunk wegschneiden und in ca. 1-2cm Stücke schneiden. Portionenweise in der Bratbutter lange und gut anbraten, bis er schön braun ist.

Zwiebel und Knoblauch dazugeben, kurz andünsten. Fleisch wieder begeben, mit Bouillon ablöschen, Nelken und Lorbeerblatt zugeben und so ca. 3-4 Stunden zugedeckt kochen lassen.

Schmeckt aufgewärmt noch besser.....