



Kabissalat

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

	Weisskabis	Weisskabis hobeln oder in feine Streifen schneiden.
2 dl	Rindsbouillon	Bouillon aufkochen und noch heiss über den Kabis giessen. Eine gute halbe Stunde ziehen lassen, evtl. Bouillon abgiessen.
200 gr.	Speckwürfel	Speckwürfel glasig braten und zum Salat geben.
	Kräutersalz Pfeffer aus der Mühle Kümmel oder Änis	Würzen mit Kräutersalz, Pfeffer und Kümmel oder Änis
	Essig Sonnenblumenoel	Essig und Oel dazugeben, mischen und alles gut ziehen lassen.