

Kabissalat (4 Personen)

- Krautsalat, Kohlsalat

1	Rot- (oder Weisskabis) vierteln und in 1 mm Streifen schneiden (600 gr)
2	Rote Zwiebel in dünne Ringe geschnitten (200 gr, geschält)
6 ½ dl	Rindsbouillon (5 Kaffeelöffel Granulat)
1 ½ TL	Salz (10 gr)
¾ TL	Pfeffer, weiss (1 gr)
4 EL	Zitronensaft (40 gr)
Peterli	grob gehackt
5 EL	Rotweinessig (70 gr), Apfelessig geht auch
5 EL	Olivenöl (50 gr)

Optional

250 gr	Speck Würfeli gebraten dazugeben
1 TL	Kümmel

ZUBEREITUNG

1. Kabis in eine Schüssel geben.
2. Rindsbouillon, heiss, darüber giessen 15-30 Min. ziehen lassen.
3. Rotweinessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermischen und begeben (abschmecken).
4. Zwiebelringe dazugeben, vermengen und 15 Min. ziehen lassen
5. **Optional:** Gebratene Speck Würfeli begeben
6. Salat anrichten

TIP

- Der Kabissalat kann bis zu einer Woche aufbewahrt werden und schmeckt von Tag zu Tag besser.