



Rezept

Kabis

Rezept Bild



Zutaten

- Kabis
- Zwiebel
- Apfel
- Optional Lauch
- Gekörnte Brühe
- Salz/Pfeffer/Fleischgewürz
- Rahm

Zubereitung

- Zwiebel mit Fleischgewürz bestreuen und anschwitzen (Optional Lauch mit anschwitzen)

- Kabis auf kleiner Flamme 1 1/2h !!!! mit anschwitzen bis er Braun wird.
- Apfel in Würfel schneiden und mit anschwitzen
- Salz/Pfeffer und Brühe hinzugeben.
- Mit Rahm verfeinern und servieren.

Tipps und Tricks

1 1/2h ist ein MUSS.... der Kabis MUSS Braun sein. eigentlich noch dunkler als auf dem Bild

Fazit

Passt Super zu [Gsottus](#)

Tags

[Gemüse](#) [Kabis](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



