



# Rezeptsammlung

von Heinz Brassel, Seedamm Plaza, Pfäffikon

## *Hafechabis*

### **Zutaten**

700 g	Schweinefleisch
1 EL	Butter
1	Zwiebel
1 mittelgrosser	weisser Chabis
Etwas	Salz und Pfeffer
4 dl	Bouillon
2 EL	Butter
1 EL	Mehl

### **Zubereitung**

Das Fleisch in Stücke schneiden und in einer Pfanne im Öl braun anbraten. Zwiebeln und Chabis in Stücke schneiden und dämpfen. Fleisch daraufgeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Drei Deziliter Bouillon beigeben. Mehl und Butter braun rösten und mit der restlichen Bouillon auffüllen. Alles zusammen weichgaren und mit Salzkartoffeln servieren.