Chabissalat

Der gehobelte Chabis wird mit heisser Bratbutter übergossen, das macht ihn schön weich und chüstig

Zutaten

```
1 kl Chabis
50g  Bratspeck geschnitten
50g  Bratbutter
     schwarzer Pfeffer
     Kräutersalz
     Kreuzkümmel gemahlen
1Tl  Senf
     Sonnenblumenöl
     Essig
```

Zubereitung

Chabis rüsten: Halbieren oder vierteln, Strunk und dicke Gräten herausschneiden. Mit dem Gemüsehobel fein schnieden.

Bratspeck in Streifen schneiden, Bratbutter in Pfanne erhitzen und den Speck darin rösten bis er bräunliche Ränder hat. Ein Teil des Chabis zugeben und kurz mitrösten. Zum gehobelten Chabis geben, mit zwei Gabeln kurz mischen, danach von Hand tüchtig durchkneten, damit der Chabis weich wird.
Mit Sonnenblumenöl, Essig und den Gewürzen abschmecken und nochmals gut vermischen. Mindestens 2 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

Vegetarisch: Den Speck durch grob gehackte Baumnüsse ersetzen. Diese ganz leicht anrösten.

Mit heissem Fett übergossen und von Hand kräftig geknetet, das macht den feinen Chabissalat aus (Da hats noch keine Salatsauce dran).