Saucisson mit Weisskabis von merlin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.0 EL Öl	heiss werden lassen.
2.5 Stück Zwiebeln	geschält und gehackt und
250 g Bratspeck	in ca. 2cm breiten Stücken kurz andämpfen. Hitze reduzieren.
5.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst beigeben.
2.0 kg Kabis	fein gehobelt andämpfen,
80 g Tomatenpuree	daruntermischen, ca. 3min mitdämpfen.
2.5 dl Weisswein	und
4.0 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon dazugiessen, würzen mit Wachholderbeeren, Salz und PFeffer
1.0 kg Neuenburger Saucisson	darauf legen, zugedeckt ca. 50 min köcheln lassen. gelegentlich umrühren. Saucisson herausnehmen, in Scheiben schneiden. Weisskabis und Saucisson anrichten.