

BERNER PLATTE



Rezept für 10 Portionen

- 1 Gygax Kochspeck küchengeräucht $\frac{1}{2}$
- 1 Gygax Schwartenwurst küchengeräucht roh
- 1 Montandon Neuenburger Saucisson
- 1 kg Schweizer Weiderind Siedfleisch Brust
- 200 g Aargauer Bio Dörrbohnen
- 1 kg Bio Kartoffeln
- 1 kg Sauerkraut, gekocht
- 1 Bio Zwiebel, gehackt
- 6 Stk. Lorbeerblätter
- 6 Stk. Gewürznelken
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 20 g Butter
- 2 x 2 Liter Rindsbouillon

Siedfleisch und Dörrbohnen 10 Min. in Wasser aufkochen. Kurz in kaltem Wasser abschrecken. Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten, danach die Bohnen zugeben und mit Bouillon aufgiessen. Kartoffeln und den Speck begeben. Zudecken und auf kleiner Flamme 60 Min. kochen lassen. Das Siedfleisch in Bouillon mit Lorbeer und Gewürznelken separat 40 Min. kochen und danach Schwartenwurst und Saucisson zugeben. Alles bei 72° C 50 Min. ziehen lassen. Sauerkraut erwärmen und nach Gusto abschmecken.

Grobkörniger Senf, Preiselbeergelee und geriebener Meerrettich passen hervorragend zur Berner Platte. Die Suppe dazu oder als Vorspeise servieren.