

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Schnitz und Drunder

Monatsmenü November 2015

Vorbereitung

250 g gedörnte Birnen- oder Apfelschnitze in eine grosse Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken, zugedeckt über Nacht einweichen. In einem Sieb abtropfen, Einweichwasser auffangen.



Zubereitung

2 EL Zucker

in einer weiten Chromstahlpfanne unter gelegentlichem Hin-und-Her-Bewegen der Pfanne hellbraun karamellisieren, Pfanne von der Platte nehmen

gedörnte Birnen- / Apfelschnitze, abgetropft

beigeben, gut mischen

3 dl Einweichwasser

dazu giessen

½ KL Bouillonpulver / -paste

würzen

1 Nelke

1 Lorbeerblatt

zugeben

400 g geräuchertes Fleisch,

Rippli, Schweinshals oder Koch-

speck (Speck in Scheiben)

beigeben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Wenden bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln

800 g festkochende Kartoffeln,

geschält, in Schnitzen

beigeben

½ KL Salz, wenig Pfeffer

über die Kartoffeln streuen, weitere ca. 20 Min. köcheln

Vegetarische Variante

Fleisch durch geräucherte Schweizer Tofuwürfel ersetzen, diese erst mit den Kartoffeln beigeben.