

Omas Rezeptesammlung

Berner Gemischte Platte

Anzahl: 5 bis 8 Personen

Gattung: Fleisch, Kohl, Rind, Sauerkraut, Schwein, Weißkohl, Schweiz

1	Essl. Schweinefett oder -Butterfett,	1	Berner Zungenwurst,
1	große Zwiebel (Ringe),	1	geräucherte Rindszunge,
1	kg Sauerkraut,	4	Gnagi,
6	Wacholderbeeren,	2	Schweinsöhrli oder -Schwänzli,
100 ml	Weißwein,	500 g	Rindfleisch zum Sieden,
750 g	Rippli oder Laffli -(Schüfeli),	500 g	Suppenknochen,
500 g	Magerspeck aus dem Rauch,	1	Karotte,
		1	Sellerie

Die in Streifen geschnittene Zwiebel in Schweinefett oder Butter andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Das gut ausgepresste Sauerkraut und die Wacholderbeeren beifügen, mehrmals wenden und mit Wein sowie 300 ml Wasser ablöschen. Speck und Rippli beifügen.

Zudecken und im Ofen oder auf dem Herd 1 1/2 Stunden langsam gar werden lassen. Die Kochzeit hängt von der Größe und Qualität der Fleischstücke ab.

Deshalb mehrmals kontrollieren, damit das Fleisch nicht verkocht. 20 Minuten vor Ende der Kochzeit die Wurst unter das Kraut legen und mitkochen lassen.

In einem separaten Topf die Rindszunge 3 bis 4 Stunden in ungesalzenem Wasser ziehen lassen. Nach der halben Kochzeit Gnagi, Öhrli oder Schwänzchen beifügen.

Das Rindfleisch mit Suppenknochen und Gemüse garnitur ebenfalls getrennt zubereiten. Nach Belieben die Fleischbouillon voraus servieren.

Das Fleisch in Portionen schneiden, über das gut abgetropfte Kraut geben und mit Salzkartoffeln servieren. Meistens serviert man zum Sauerkraut noch gekochte, mit Kerbel gewürzte Bohnen, im Winter: gedörrte.