

Pellkartoffeln Rezepte

Bollito Misto Mit Pellkartoffeln

Anzahl: 6 Portionen - Gattung: Suppe, Eintopf, Gemüse, Schwein, Hauptspeise

1	Schweinsfuß	- äusserer Schale
4	Liter Wasser	- besteckt mit
1	Essl. Salz	1 Lorbeerblatt
1	Zwiebel; gewaschen und mit	2 Nelken

WEITERHIN

1	kg Rindfleisch zum Sieden	4	Rippen Bleichsellerie
1	Suppenhuhn mit Magen, Hals - und Füßen	-	oder
1	Rinds- oder Kalbszunge	1/2	Sellerieknolle; halbiert
4	Karotten	1	Wirsing; halbiert

Den Schweinsfuß mit einer Stricknadel überall einstechen, in kochendes Wasser legen und 1 Stunde köcheln lassen. Wasser abschütten. Frisches Wasser aufsetzen und salzen. Das Salzwasser mit der besteckten Zwiebel aufkochen, Rindfleisch, Schweinsfuß und Suppenhuhn begeben. 40 Minuten kochen.

Dann die Zunge dazugeben. Nach 1 1/2 Stunden Kochzeit das Gemüse beifügen, weitere 30 Minuten kochen lassen. Gesamte Kochzeit 2 bis 2 1/2 Stunden. Von Zeit zu Zeit abschäumen. Die Brühe abseihen (sie kann überall dort verwenden werden, wo Fleischbrühe benötigt wird). Die Zunge wird von der Haut befreit, die von der Spitze her abgezogen und in Tranchen geschnitten wird. Das Suppenhuhn in 8 Stücke teilen, das Rindfleisch ebenfalls in Tranchen schneiden.

Dazu Pellkartoffeln servieren.