

Bernerplatte mit Sauerkraut und Dörrbohnen von

Groen

Mengen für 10 Personen

Deftige Berner-Küche!

Ein Gericht für kalte Tage!

Tags: Fleischgericht

300 g Dörrbohnen	Dörrbohnen in viel siedendem Wasser (ohne Salz) ca. 10 Minuten kochen (somit entfällt das Einweichen). - In ein Sieb schütten und kurz mit kaltem Wasser überbrausen.
25 g Butter	
40 g Bouillion	
80 g Zwiebel	Die gehackten Zwiebeln in Butter andünsten, die eingeweichten Bohnen mit Bouillon und Wasser (bis die Bohnen bedeckt sind) dazugeben.
2.0 kg Kartoffeln	Kartoffeln schälen und ebenfalls den Bohnen beigegeben.
500 g Speck	Auch den Speck drauflegen. Deckel drauf. Auf kleinem Feuer eine gute Stunde kochen lassen.
600 g Neuenburger Saucisson	
1.2 kg Rollschinken	Schinken und Saucisson in ca. 80 Grad heissem Wasser ungefähr 1 Std. ziehen lassen.
2.0 kg Sauerkraut	Fertiges Kraut verwenden und nach Geschmack verfeinern. Köcheln lassen.

Beim Fleisch kan nach Belieben variiert werden! z.B. mit Wienerli

Auch die Mengen können nach belieben (bzw. Vorlieben) angepasst werden. Im Pfadilager tendenziell viele Kartoffeln machen..