Stunggis von schumba

Mengen für 10 Personen

Stunggis ist eine nidwaldner Spezialität.

Gewürze: Pfeffer, Thymian, Muskatnuss, Mayoran

1.0 kg Schweinehals	Portionenweise im Öl kurz anbratten.
4.0 Stück Zwiebeln	Beigeben und auch noch kurz anbraten.
200 g Wirz	
300 g Lauch	
300 kg Rüebli	
100 kg Sellerie	Alles Gemüse in Stücke schneiden und beigeben.
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	Mit der Bouillon das gemüse nach kurzem anbratten ablöschen. Muskatnuss und Kräuter hinzufügen und zugedeckt bei kleiner Hitze schmoren lassen.
1.0 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln im Stücke geschnitten zugeben und noch ca. 30 Minuten mitkochen. Danach die Kräuterzweige entfernen und servieren.

Je nach Saison anderes Gemüse verwenden.

Schweinefleisch durch Rind- oder Lammfleisch ersetzen.