



Bernerplatte und Apfelsauerkraut

Hauptspeisen

vorbereitung 25 Min • **kochen** 25 Min • **portionen** 6 - 8 Personen •
schwierigkeitsgrad Mittel • **quelle** KSW Rezepte Service

ZUTATEN

☞ Wädli

1 Wädli, halbiert, ca. 400g

☞ Sauerkraut

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Ei Wachholder, nach Belieben
Butter zum Dämpfen

500 gr rohes Sauerkraut

2 Äpfel, Boskop

1 dl Weisswein

1 dl Bouillon

Pfeffer aus der Mühle

1 Stk. Speck ca. 300g

1 Berner Zungenwurst

☞ Dörrbohnen

100g Dörrbohnen, über Nacht in
kaltem Wasser einweichen

2 Knoblizehen, gepresst

50g Specktranchen, in Streifen
schneiden

Bratbutter oder Bratcreme

1-2 dl Gemüsebouillon

wenig Bohnenkraut

Pfeffer aus der Mühle

Bohnenkraut zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Das Wädli knapp unter dem Siedepunkt in ungesalzenem Wasser 1/2 - 2 Stunden weich kochen.

2. Für das Sauerkraut, Zwiebeln und Wacholder in der Butter andämpfen. Sauerkraut und geriebenen Apfel begeben, kurz mitdämpfen. Mit der Flüssigkeit ablöschen. Rippli und Speck darauf legen. Zugedeckt 1 1/2 - 2 Stunden bei kleiner Hitze köcheln. Die letzten 30 Minuten die Zungenwurst mitgaren.

3. Die Dörrbohnen abgiessen. Knoblauch und Speckstreifen in der Bratbutter anbraten. Bohnen kurz mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen. Bohnenkraut und Pfeffer zugeben, zugedeckt 45-60 Minuten köcheln.

4. Das Fleisch kurz vor dem Servieren tranchieren. Sauerkraut und Dörrbohnen auf eine grosse Platte geben, Fleisch darauf anrichten, garnieren.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Schneller gehts mit gekochtem Gnagi oder Rippli. Die Fleischstücke zugedeckt im Dampf erhitzen. Statt Rippli Bauernhamme verwenden. Die Tranchen nur kurz auf den Bohnen erhitzen. Nach Belieben die Berner Platte mit Siedfleisch ergänzen. Die Fleischsuppe im Voraus servieren. Das Siedfleisch anschliessend mit den anderen Beilagen servieren.
Dazu passt Emmentalersenf.

Eänzt wir die Berner Platte auch mit Schweinswürstchen und gekochter Rindszunge. Statt Dörrbohnen frische, grüne Bohnen kochen.