

Stunggis vom Feuer



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

SCHMOREN: ca. 1½ Stunden

FÜR 12 Personen

1 feuerfester grosser Topf von ca. 7 l

- 2 EL Bratbutter oder Bratcrème
- 1,5 kg Schweinsvoossen
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 kg Rüebli, schräg halbiert oder gedrittelt
- 1 kg Lauch, in 5 cm grossen Stücken
- 800 g Wirz, in grossen Stücken
- 1,5 l Fleischbouillon
- 2 EL getrockneter Thymian
- Wenig Muskatnuss
- 2 EL Salz
- Pfeffer
- 1 kg festkochende Kartoffeln, in ca. 3 cm grossen Stücken

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

ZUBEREITEN

Den Topf über dem Feuer erhitzen. Die Bratbutter darin heiss werden lassen. Das Fleisch portionenweise je 5 Minuten kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebel und restliches Gemüse beifügen, 5 Minuten kräftig anbraten. Bouillon dazugiessen, Thymian beifügen, würzen. Zugedeckt über schwacher Glut 1 Stunde schmoren lassen. Kartoffeln daruntermischen, zugedeckt 20–25 Minuten fertig köcheln.