



Keller's Rezeptdienst

Nr. 46	Oktober	2006
Zürcher - Schlachtplatte		

ZUTATEN: für 5 - 6 Personen

Nach Belieben und Appetit:

5 - 6 Blut- und Leberwürste
ca. 400 g Speck am Stück
ca. 500 g gekochte Gnagi,
Züngli und/oder Schwänzli oder
geräucherte Rippli

3 El Speisefettcrème "Maître
Boucher"

1 grosse Zwiebel

600 - 800 g Kabis oder Kohl, in
1 cm breite Streifen geschnitten
oder 500 - 600 g Sauerkraut
ca. 1 dl Bouillon oder
Weisswein

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ca. 12 Kartoffeln, längs halbiert
oder 400 g gekochte Kastanien

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Kabis/Wirzstreifen oder Sauerkraut unter wenden 5 Min. in heisser Speisefettcrème andünsten.
2. Bouillon/Wein zugliessen. Speck und Gnagi usw. daruntergeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln.
3. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Falls nötig Flüssigkeit zugliessen. Kartoffeln oder Kastanien darüber verteilen. Weitere 30 Min. garen lassen.
4. Unterdessen Blut- und Leberwürste in simmerndem Wasser 20 Min. köcheln lassen oder in Pfanne in mittelheisser Speisefettcrème 20 Min. braten.
5. Kartoffeln/Kastanien und Gemüse auf grosser Platte anrichten. Speck in Tranchen schneiden, über Gemüse geben. Gnagi usw. und Würste ringsum verteilen.

Empfehlung:

Dazu grobkörnigen Thomy Senf oder Senf nach Dijonart servieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch