

## Lust auf beef?

Berner Platte – eine Kombination von Rind und Schwein



Für einmal präsentieren wir Ihnen ein Rezept mit nicht alltäglichen Stücken vom Natura-Beef und, da es Rinderspeck nicht gibt, feinem Schweinespeck und Schinken.



### Zutaten (für 10 Personen)

Fleisch aus der Schweiz:

- 500 g Rippli vom Hals oder Nierstück
- 400 g geräucherter Magerspeck
- 400 g Berner Zungenwurst
- 500 g Siedfleisch vom Natura-Beef
- 1 geräucherte Rinderzunge vom Natura-Beef (evtl. bei Metzgerei vorbestellen)

Beilagen:

- 1 Päckchen Suppengemüse, klein geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 dl Weisswein
- 1 dl Wasser
- 500 g rohes Sauerkraut
- 4 Wachholderbeeren
- 100 g Dörrbohnen, eingeweicht
- 4 dl Bouillon
- 1 TL frisches Bohnenkraut, fein gehackt

### Zubereitung

Dörrbohnen am Vorabend in kaltem Wasser im Kühlschrank einweichen.

Einen grossen Topf mit Wasser, Suppengemüse, Lorbeerblatt, Gewürznelke aufkochen. Siedfleisch und Zunge hineinlegen und bei kleiner Hitze ca. 2 bis 2 1/2 Std. kochen lassen. Die Zunge ist gar, wenn die Spitze weich ist und die Haut sich abziehen lässt. Die Zunge schälen und zurück in die Bouillon geben.

Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Weisswein und Wasser ablöschen. Sauerkraut mit Flüssigkeit und Wachholderbeeren zugeben. Rippli und Speck drauflegen und bei kleiner Hitze ca. 90 Min. zugedeckt kochen (im Dampfkochtopf 25 Min.). 25 Min. vor Ende der Kochzeit die Wurst unter das Sauerkraut legen und mitgaren.

Dörrbohnen abgiessen, mit Bouillon knapp bedecken und ca. 50 Min. weich kochen (im Dampfkochtopf 15 Min.). Mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen.

Bohnen und Sauerkraut auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Fleisch und Wurst in Tranchen schneiden und darauf legen. Zusammen mit Salzkartoffeln servieren.

Quelle: [www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch)

