



metzgertradition seit 1934

metzgerei keller ag
manessestrasse 88 | 8045 zürich
tel 044 462 00 90 | fax 044 462 00 49
metzgerei-keller.ch

Monatshit zum Oktober-Rezept:

Mit Artikeln aus unserer Hausgemachten Metzgerei (Siehe Beilageblatt)

Keller's Rezeptdienst

Nr. 177	Oktober	2017
Schlachtplatte		

ZUTATEN:

für 5-8 Personen

800g Rippli
500g Magerspeck geräucht
300g Speck gesalzen
2 Stk Wädli gesalzen
2 Stk Schweinsschnörli
2 Stk Schweinsschwänzli
8 x 100g Blutwurst
8 x 100g Leberwurst

1 EL Schweinefett
1 grosse Zwiebel, in Streifen schneiden
1 kg Sauerkraut
5 - 6 Wacholderbeeren
1 dl Weisswein



ZUBEREITUNG

1. Die in Streifen geschnittene Zwiebel in Schweinefett oder Butter dünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Das gut ausgepresste Sauerkraut und die Wacholderbeeren beifügen, mehrmals wenden und mit Wein sowie 3 dl Wasser ablöschen ca. 60 Minuten köcheln.
2. Speck und Rippli, Wädli, Schweinsschnörli, Schweinsschwänzli in separatem Topf im Wasser auf dem Herd 1 ½ Stunden langsam gar werden lassen. Die Kochzeit hängt von der Grösse und Qualität der Fleischstücke ab. Deshalb mehrmals kontrollieren, damit das Fleisch nicht verkocht.
3. 20 Minuten vor Ende der Kochzeit die Würste in separatem Topf ziehen lassen. Das Fleisch in Portionen schneiden, über das gut abgetropfte Kraut geben und mit Salzkartoffeln servieren.

Meistens serviert man zum Sauerkraut noch gekochte Bohnen (im Winter: gedörrte Bohnen).

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg