



Berner Platte

Vor- und zubereiten: ca. **75 Min.**

Backen: ca. **10 Min.**

Ziehen lassen: ca. **2 Std.**

Portion: 551 kcal, F 39 g, Kh 12 g, E 35 g

Zutaten

für 6 Personen

- 2.5 dl **Wasser**
- 1 **Zwiebel**, besteckt mit 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke
- 1 **Rüebli**, in ca. 3mm dicken Scheiben
- 1 kleiner **Sellerie** (ca. 100g), in Stücken
- 1 TL **Salz**
- 300 g **Rindfleisch** zum Sieden (z.B. Hals, Federstück)
- 100 g **Dörrbohnen** (siehe Tipps)
- Salzwasser**, siedend
- 1 EL **Butter**
- 1 **Zwiebel**, fein gehackt
- 1 **Zungenwurst** (ca. 300g)
- 1 dl **Fleischbouillon**
- 1 TL **Öl**
- 1 **Zwiebel**, fein gehackt
- 400 g rohes, mildes **Sauerkraut**
- 2 dl **Weisswein**
- 4 **Wacholderbeeren**, zerstoßen
- Salz**, nach Bedarf
- Pfeffer**, nach Bedarf
- 250 g geräucherter **Speck**
- 250 g geräuchertes **Rippli** (z.B. Hals, Nierstück; siehe Tipps)
- 2 dl **Fleischbouillon**

Zubereitung

1. Wasser mit allen Zutaten bis und mit Salz aufkochen, Hitze reduzieren. Rindfleisch beigegeben, zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt ca. 2 Std. ziehen lassen, Schaum gelegentlich abschöpfen.
2. Bohnen in einer grossen Pfanne zugedeckt ca. 30 Min. knapp weich kochen, abtropfen. Butter warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Bohnen kurz mitdämpfen. Zungenwurst und Bouillon beigegeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 20 Min. köcheln.
3. Öl warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Sauerkraut ca. 3 Min. mitdämpfen, Wein dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Wacholder beigegeben, würzen. Speck und Rippli darauf legen, mit wenig Sauerkraut bedecken. Bouillon dazugiessen, ca. 30 Min. zugedeckt köcheln.

Servieren: Bohnen und Sauerkraut auf eine vorgewärmte Platte legen, das Fleisch und die Wurst tranchieren, darauf anrichten.

Tipp: • Dörrbohnen je nach Saison durch frische Bohnen ersetzen. • Fleischauswahl beliebig erweitern: z. B. mit Gnagi, Schüfeli, Rindszunge, Blut- und Leberwürsten (ca. 200 g Fleisch pro Person).

Dazu passen: Salzkartoffeln.

Lässt sich vorbereiten: Siedfleisch am Vortag kochen, im Sud auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Langsam heiss werden lassen. Bohnen, Speck, Rippli, Sauerkraut und Wurst können ca. 1 Std. im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm gehalten werden.