

# Berner Platte

Zutaten für 10-12 Personen:

- 100 g Schweinefett oder eingesottene Butter
- 1 grosse Zwiebel, in Streifen schneiden
- 2 kg Sauerkraut
- 8 Wacholderbeeren
- 2 dl Weisswein
- 150 g Dörrbohnen, über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 100 g Speckwürfel
- 6 dl Gemüsebouillon
- wenig Bohnenkraut
- Pfeffer aus der Mühle
- 1,5 kg Rippli oder Laffli (Schüfeli)
- 1 kg gesalzener oder leicht geräucherter Speck
- 1 Rindszunge
- 2 Berner Zungenwürste
- 1 kg Rindfleisch zum Sieden
- 1 kg Suppenknochen
- 2 Rüebli
- 1 Stk. Sellerie
- 1 Zwiebel ungeschält
- 1 Stk. Lauch



## Zubereitung:

In einem Topf die Rindszunge und das Rindfleisch mit Suppenknochen und Gemüsegarnitur 3 - 4 Stunden in leicht gesalzenem Wasser oder einer leichten Bouillon köcheln lassen.

Die dadurch entstandene Fleischsuppe eignet sich gut zum Kochen der weiteren Zutaten.

Die Rindszunge ist erst gar, wenn man sie gut schälen kann.

Sauerkraut:

Die in Streifen geschnittene Zwiebel in Schweinefett oder Butter dünsten, ohne dass sie Farbe annimmt.

Das gewaschene und gut ausgepresste Sauerkraut und die Wacholderbeeren beifügen (die Wacholderbeeren können in einem separaten Gewürzsäcklein mitgekocht und später wieder entfernt werden).

Mehrmals wenden, würzen und mit Wein sowie ca. 3 dl Bouillon ablöschen. 10 Minuten vor dem Garpunkt, einen fein geraffelten rohen Kartoffel zugeben und verkochen (bindet das Sauerkraut und gibt ihm einen appetitlichen Glanz).

Dörrbohnen:

Die Dörrbohnen abgiessen.

Knoblauch und Speckwürfel in etwas Bratbutter anbraten.

Bohnen kurz mitdämpfen. Mit ca.3 dl Bouillon ablöschen.

Bohnenkraut und Pfeffer zugeben, zugedeckt 45-60 Minuten köcheln.

Speck und Rippli zu Sauerkraut oder Dörrbohnen beifügen.

Zudecken und auf dem Herd ca. 1 ½ - 2 Stunden langsam gar werden lassen. Die Kochzeit hängt von der Grösse und Qualität der Fleischstücke ab. Deshalb mehrmals kontrollieren, damit das Fleisch nicht verkocht.

Ca. 20 Minuten vor Ende der Kochzeit die Wurst unter das Kraut legen und mitkochen lassen.

Das Fleisch in Portionen schneiden, über das gut abgetropfte Kraut und Dörrbohnen geben und den mit Salzkartoffeln servieren.

Nach Belieben den Rest der Fleischbouillon voraus servieren.