

Dürsrüti Spiess mit Dürsrüti Händöpfu



Zutaten für 10 Personen:

Dürsrüti Spiesse:

- 30 Medaillons vom Schweinefilet à ca. 60 – 80 g
- 30 Scheiben gekochter Speck
- 6 mittlere, kochfeste Äpfel
- 100 g Butterfett oder eingesottene Butter

Dürsrüti Händöpfu:

- 2,5 kg festkochende Kartoffeln
- 100 g Speckstreifen
- 2 gehackte Zwiebeln
- 4 gehackte Knoblauchzehen
- 100 g Butter
- 1 lt flüssiger Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Bund gehackte Petersilie

Zubereitung:

Spiesse:

Die Äpfel schälen und entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Auf einen Holzspieß abwechslungsweise die Schweinsfiletmedaillons, die Specktranchen und die Apfelstücke aufstechen. Alle Stücke sollten möglichst ausgeglichen gross sein. Die Spiesschen würzen und im Butterfett in einer grossen Bratpfanne gar braten und warmstellen.

Händöpfu:

Die Kartoffeln schälen, im Salzwasser noch bissfest kochen, abschütten und erkalten lassen.

Die kalten Kartoffeln durch die Röstiraffel treiben.

In Bratpfanne Speck, Zwiebeln, Knoblauch in Butter dünsten und mit dem Rahm aufgiessen. Etwas einkochen lassen.

Die Kartoffeln begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und erwärmen. Zuletzt die Petersilie begeben.

Das Kartoffelgericht darf noch etwas flüssig sein, wie z.B. Risotto.

Die Kartoffeln mit den Spiessen sofort servieren.