

Suure Chüngu

(altes Emmentaler Rezept)

für ca. 6 - 8 Personen

2 kg Kaninchen (in Teile zerlegt)
50 gr Bratfett
2 EL Mehl
etwas Salz und Pfeffer

Für die Beize:

2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 Lorbeerblätter
4-6 Gewürznelken
1/3 Weisswein
1/3 Weissweinessig
1/3 Wasser



Das Fleisch in einen Steinguthafen schichtweise einlegen bei jeder Schicht etwas mit Pfeffer bestäuben.
Zuletzt alle Zutaten wie geschnittene Zwiebeln , Knoblauch, Lorbeer und Nelken darauf verteilen.
Dann die Flüssigkeit darüber verteilen, das Fleisch muss immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.
Anschliessend alles mischen und im Kühlschrank, zugedeckt mit einer Klarsichtfolie zirka 4-6 Tage lagern, jeden Tag kontrollieren.

Wenn das Gericht gekocht wird, das Fleisch aus der Beize nehmen, abtropfen lassen und mit Haushaltspapier trockentupfen.
Das Bratfett im Brattopf heiss werden lassen, das Fleisch würzen und kräftig anbraten.
Zur gleichen Zeit die Beize absieben und das aufgefangene Gemüse beiseite stellen.
Die Beize in einer separaten Pfanne aufkochen und das geronnene Eiweiss durch ein Passiertuch absieben.
Wenn das Fleisch gebraten ist, aus dem Bratentopf nehmen, zwei gestrichene Esslöffel Mehl rösten, das Gemüse dazu geben und mit der passierten Beize aufgiessen.
Das Fleisch wieder in die Sauce geben und leise kochen lassen.
Die Kochzeit richtet sich nach dem Alter des Kaninchens.
Dazu passt am besten Kartoffelstock.

E Guete.