

Lard de la Borne



Der „Lard de la Borne“ ist im Bauernkamin geräucherter Speck. Was ihn ausmacht, ist sein altüberliefertes Herstellungsverfahren. Dieses verleiht ihm seinen typischen, besonderen Geschmack. Es dauert rund 16 Tage, bis der Speck genussbereit ist – in dieser Zeit wird er zunächst eine Woche trocken gesalzen, reift dann zwei Tage und wird schliesslich während sieben Tagen im Bauernkamin geräuchert. Nach dem Kochen (etwa eine Stunde auf kleiner Flamme) passt der „Lard de la borne“ hervorragend zu Weisskabis, Kartoffeln, „Jambon de la borne“ (Chämischinken) und Freiburger Saucisson (dies ergibt ein Kilbi-Menü) oder zu Sauerkraut. Ausserdem schmeckt er lecker zu einem Glas Wein aus dem Vully, den Rebbergen am Murtensee.

Produzenten

[Boucherie-Charcuterie Fragnière Sàrl](#)

[Metzgerei Bertschy](#)

[Metzgerei Marsens](#)

[Boucherie du Mouret](#)

[Metzgerei Laurent Papaux Sàrl](#)

[Metzgerei Götschmann Fleisch & Traiteur AG](#)

[La Jambonnière SA](#)