

Schafsvoressen



Pour 6-8 Personen

Cuisson : 120 min

Zutaten

- das Herz, den Kopf, die Zunge und die halbe Leber eines Schafes
- 1 gespickte Zwiebel
- 1 "bouquet garni" (Kräutersträusschen)
- 1 Sellerieknolle
- 2 weisse Rüben
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, beides fein geschnitten
- 100 g Rosinen
- 3 dl Weisswein
- 1 Tasse Mehl
- 1 Salbeiblatt
- Salz
- Pfeffer
- Safran

Zubereitung

Das Fleisch zum Wässern in kaltes Wasser legen.

Danach in einem mit kaltem Wasser gefüllten, grossen Topf kochen.

Die Zutaten für die Bouillon zufügen, salzen und zwei Stunden kochen.

Das Fleisch herausnehmen und erkalten lassen.

Am nächsten Tag das Fleisch entbeinen und in kleine Stücke schneiden.

Die Bouillon entfetten.

Das Fleisch in wenig Öl anbraten.

Die Zwiebeln, den Knoblauch, das Salbeiblatt, die Rosinen und das zuvor leicht geröstete Mehl begeben.

Mit 2 Liter heisser Bouillon und 3 dl Weisswein verrühren.

Salz, Pfeffer und Safran zufügen.

2 Stunden im Ofen bei schwacher Hitze schmoren lassen.

Dieses Gericht wird im Sensebezirk meist als Vorspeise im Rahmen des Kilbi-Menüs serviert und man isst es mit dem Löffel.