

Geräucherter Schinken mit Saucisson



Pour 8-10

Zutaten

Das Rezept ist für 8 bis 10 Personen berechnet. Im Freiburgerland kann man sich ein Kilbi-Essen mit nur 4 Personen kaum vorstellen.

- 1 geräucherter Schinken von 4,5 bis 5 kg (vorzugsweise "Jambon de la borne", Chämischinken)
- 1,5 bis 1,8 kg Kabis oder vorzugsweise Wirsing
- 1 grosses "bouquet garni" (Lauch, Petersilie, Sellerie, evtl. Liebstöckel/Maggikraut)
- einige Rüebli, nach Belieben
- Salz, Pfeffer
- 1 grosse oder 2 kleine Freiburger Saucisson

Zubereitung

Den geräucherten Schinken 1 bis 2 Tage in kaltes Wasser einlegen. Am Vorabend oder am Morgen gut abbürsten, in heissen Wasser abspülen und eventuell 30 Minuten vorkochen, um ihn zu entsalzen. Das erste Kochwasser wegleeren und den Schinken in frischem warmem Wasser in einem grossen Kochtopf, mit dem "bouquet garni" und wenig Salz, aufsetzen. Bei Mittelhitze 20 bis 30 Minuten pro kg kochen. 1 Stunde vor Ende der Garzeit den vorher kurz abgebrühten Kabis und nach Belieben einige Rüebli zugeben. Die Saucisson 40 bis 50 Minuten bei kleiner Hitze separat ziehen lassen. Den Schinken und die Saucisson in dünne Scheiben schneiden, auf einer grossen, vorgewärmten Platte anrichten und mit dem Gemüse garnieren. Oft werden im Dampf gegarte Bohnen, bestreut mit Petersilie und Butterflocken, dazu gereicht. Sie gehören ebenfalls zum Kilbi-Menü.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.