

# "Jambon de la Borne" mit Freiburger Saucisson



**Pour 8-10 Personen**

**Cuisson : 100-150 min**

## **Zutaten**

- 1 "Jambon de la Borne" (4,5-5 kg)
- 1-2 Freiburger Saucisson
- 1,5-1,8 kg Grünkohl
- 1 Kräuterbouquet mit Lauch
- 1-2 Zweig(e) Liebstöckel (Maggikraut)
- 6 Karotten
- 1 Apfel-Sellerie
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

## **Zubereitung**

Den "Jambon de la Borne" 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 weggleeren und den "Jambon de la Borne" 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 Rüepli zugeben.

Die Freiburger Saucisson 40 bis 50 Minuten bei kleiner Hitze separat ziehen lassen.

Den "Jambon de la Borne" und die Freiburger 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.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »