



Berner Platte

Die Geschichte Berner Platte geht auf das Jahr 1798 zurück, als die Berner Truppen die Franzosen in der Schlacht bei Neuenegg besiegten. Um die heimkehrenden Krieger zu bewirten, wurde in kurzer Zeit das Beste aus den Vorräten zusammengesucht. Gegen Ende des Winters waren das haltbare Produkte wie Speck, Geräuchertes, Wurst, Sauerkraut und Kartoffeln.

Heute wird die Berner Platte auch mit Wädli, Markbeinen, Zunge ergänzt. Es ist aber kein Eintopfgericht, sondern die Zutaten werden einzeln gekocht und zusammen auf einer Platte angerichtet. In kleinerer Runde serviert, können die Zutaten auch reduziert werden. Zungenwurst, Speck und Geräuchertes gehören aber immer dazu.

Statt angeräuchertem Kochspeck kann man auch grünen, ungeräucherten Speck zur Berner Platte geben. Er ist milder und etwas weicher als der geräucherte Speck.

Zutaten (2-3 Portionen)

500g	grüner Speck
1	grosse Zwiebel, ca. 100g
2l	Hühnerbouillon
2	Rippli vom Nierstück, à 100g
120g	Zungenwurst
50g	Dörrbohnen
1	kleine Zwiebel, ca. 40g
2	Knoblauchzehen
1Tl	Gemüsebouillon
	Bratbutter
250g	Sauerkraut gekocht

250g Kartoffeln festkochend
 Salz

Zubereitung

Dörrbohnen einweichen: Über Nacht in kaltem Wasser, oder in lauwarmem Wasser während ca. 4 Stunden.

Speck zusammen mit der grossen Zwiebel 2 Stunden in Hühnerbouillon bei ca. 85° ziehen lassen.

Zwiebel längs halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Zusammen in Bratbutter andünsten bis die Zwiebeln glasig sind. Dörrbohnen abschütten, das Einweichwasser auffangen. Dörrbohnen kurz mit den Zwiebeln mitdünsten, Einweichwasser dazugiessen bis die Bohnen knapp bedeckt sind und das Bouillonextrakt einrühren. Zugedeckt weichkochen (ca. 1 bis 1 1/2 Stunden).

Sauerkraut kurz aufkochen, Temperatur zurückstellen bis es nur noch leise blubbert. Rippli darauf legen und ca. 30 Minuten mitgaren. Zungenwurst zu 2-3 dicken Scheiben schneiden, Haut abziehen und 10 Minuten auf dem Sauerkraut mitschmoren.

Kartoffeln zu Klötzen schneiden, in ein Dampfsieb geben, salzen und zugedeckt dämpfen (ca. 20 Minuten).

Sauerkraut, Dörrbohnen und Kartoffeln auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Speck tranchieren, Zwiebel halbieren und auf die Platte legen, Zungenwurst und Rippli dazulegen. Mit Senf servieren.





