

MIT
LIEBEN
GRÜSSEN

IMMER

ANDREA & FRANCO
MARCHESONI

WIEDER

UNTERER GRABEN 20
9000 ST.GALLEN

BARATELLA

Bollito misto

ZUTATEN (FÜR 16 PERSONEN)

1500	g	SIEDFLEISCH DURCHZOGEN
800	g	KALBSKOPF
800	g	SPECK GERÄUCHT
500	g	KALBSZUNGE
1000	g	RINDSZUNGE
800	g	ZAMPONE
500	g	COTECOTTO
16		MARKBEIN
800	g	SALZKARTOFFELN
400	g	ZWIEBELN GESPICKT (MIT SCHALE)
200	g	LAUCH
200	g	KNOLLESELLERIE
200	g	KAROTTEN
3	l	WASSER GEWÜRZT FÜR SIEDFLEISCH
5	l	WASSER GEWÜRZT SALZ, PFEFFER

Siedfleisch in gewürztem Wasser garen. Die gespickten Zwiebeln mitgaren. Die Schalen geben der Bouillon die nötige Farbe. Während der letzten nötigen Garzeit die Markbeine und das Gemüse, in beliebiger Form geschnitten, beigegeben und garen.

*

In einer separaten Pfanne die weiteren Fleischstücke in gewürztem Wasser kochen. Man beachte dort die Garzeit genau und beginne mit jenem Fleischstück, welches am meisten Zeit benötigt. In der entsprechenden Reihenfolge werden die weiteren Fleischstücke dazugegeben und mitgekocht, bis alles zart gegart ist.

*

Die Fleischstücke werden tranchiert und mit den Salzkartoffeln und dem restlichen Gemüse angerichtet.

BEMERKUNGEN

Die Siedfleischbrühe kann man als Vorspeise mit etwas Gemüse und dem Markbein servieren.

WEINEMPFEHLUNG

Brunello di Montalcino DOCG, Ridolfi – Der Wein besitzt eine unerhörte Eleganz, Tiefgang und einen grossartigen Trinkfluss.