



Schweizer Radio
und Fernsehen

Das Feiertags-Rezept von Radio SRF 1-Moderator Michael Brunner



Copyright: SRF

«Walliser Bohnuchoch» (à la Michael)

Zutaten (für 4 hungrige Personen, die deftiges Essen mögen)

- 1 kg grüne Bohnen (gewaschen und gerüstet)
- 4 Kartoffeln festkochend (in Mundgerechte Würfel geschnitten)
- 4 Cervelats (längs halbiert und in „Rädli“ geschnitten)
- 4 Walliser Hauswürste (in „Rädli“ geschnitten, ersatzweise Landjäger)
- 100 g Rohschinken oder Speckwürfel
- 1 l Hühnerbouillon
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 50g Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln und Rohschinkenwürfel in einem grossen Topf andünsten. Anschliessend Cervelats und Hauswürste begeben und kurz mitdünsten. Nun auch Bohnen und Kartoffeln dazugeben, ebenfalls kurz mitdünsten und mit der Hälfte der Bouillon ablöschen. Etwa 25 Minuten köcheln lassen, dabei falls nötig immer wieder etwas Bouillon zugeben. Die Flüssigkeit sollte am Schluss die Konsistenz einer etwas flüssigeren Sauce haben.