

«Schnitz und Drunder»

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Rotraut Oertli aus Winterthur, ZH)

Zutaten: (4 Pers.)

- 2 dl trockener Weisswein
- 2 dl lauwarmes Wasser
- 300 g gedörrte Apfelschnitze
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 Würfel Rinds-Bouillon
- 500 g geräucherter Kochspeck
- 750 g fest kochende Kartoffeln
- Pfeffer, Salz, Streuwürze zum Abschmecken

Zubereitung:

Den Wein mit dem Wasser mischen und die gedörrten Apfelschnitze zwei Stunden lang darin einweichen. Die Flüssigkeit abgiessen und auffangen.

Butter und Zucker in einem grossen Kochtopf erhitzen und leicht karamellisieren lassen.

Die gut abgetropften Apfelschnitze dazu geben und einige Male in der Pfanne wenden.

Die Apfelschnitze mit dem Einweichwasser ablöschen. Die Bouillonwürfel dazugeben und in der Flüssigkeit auflösen.

Den Speck in daumendicke Würfel schneiden und zu den Apfelschnitzen geben.

Alles zusammen kurz aufkochen, die Pfanne mit einem Deckel verschliessen und dann 45 Minuten lang auf kleinem Feuer schmoren lassen. Ab und zu umrühren und - wenn nötig - noch etwas Wasser oder Wein zugeben.

Die Flüssigkeit soll am Schluss sämig eingekocht sein.

Mit Salz, Pfeffer und Streuwürze nach Belieben abschmecken.