

Jambon de la Borne AOP mit Freiburger Saucisson



Pour 8 bis 10 Personen

Préparation : 20 min

Cuisson : 100 bis 150 min

Zutaten

- 1 Jambon de la Borne AOP (4,5 bis 5 kg)
- 1 bis 2 freiburger Saucisson
- 1,5 bis 1,8 kg Grünkohl
- 1 Kräuterbouquet mit Lauch
- 1 bis 2 Zweige Liebstöckel (Maggikraut)
- 6 Karotten
- 1 Apfel-Sellerie
- Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Jambon de la Borne AOP 1 bis 2 Tage in kaltes Wasser einlegen.

Am Vorabend oder am Morgen gut abbürsten, in heissen Wasser abspülen und eventuell 30 Min vorkochen, um ihn zu entsalzen.

Das erste Kochwasser wegleeren und den Jambon de la Borne AOP in frischem warmem Wasser in einem grossen Kochtopf, mit dem Kräuterbouquet und wenig Salz, aufsetzen.

Bei Mittelhitze 20 bis 30 Min 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 Min bei kleiner Hitze separat ziehen lassen.

Den Jambon de la Borne AOP und die freiburger Saucisson in dünne Scheiben schneiden, auf einer grossen, vorgewärmten Platte anrichten und mit dem Gemüse garnieren.

Tipps !

- Oft werden im Dampf gegarte Bohnen, bestreut mit Petersilie und Butterflocken, dazu gereicht.
- Sie gehören ebenfalls zum Kilbi-Menü.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.