

Brägeli à la Posthörkli

Menge	Einheit	was	wie
3.5	kg	Schweinhals	in Ragoûtstücke geschnitten
1.0	Kaffeelöffel	Koreander	Fleisch bestreuen, einreiben 1/2 Std. stehen lassen
1 - 1 1/2	Eßlöffel	Salz	
1.0	Kaffeelöffel	Pfeffer weiss	
wenig		Öl (Sais spezial)	
3 bis 4	Stück	Zwiebeln	fein hacken, mischen
3.0	einzelne	Knoblauch	
1.0	Eßsslöffel	Rindsbouillon	mischen
4.0	Eßsslöffel	Bratensauce	
1.0	kl. Eßsslöffel	Curry	
0.5	Lt	Weisswein	
1.0	Lt	Wasser	
genügend	Schweinefett	Fleisch mit wenig Mehl besteuben, danach portionenweise (ca. 4 Mal) stark anbraten Zwiebel und Knoblauch dazugeben, leicht mitdämpfen mit der vorbereiteten Flüssigkeit ablöschen Portionen in einen grossen Topf (24 cm Ø) geben nächste Portion bearbeiten etc.	
1 bis 2		Nelken	nach dem Anbraten dazugeben
1 bis 2		Lorbeerblätter	
1 Porion	Kafferahm	dazugeben	5 min. aufkochen
1 Portion	Expresso	(Kaffee) dazugeben	
		ca. 3/4 Std. auf niedrigem Feuer garen lassen ca. 1/3 der Saucenmenge einreduzieren	
ev. etwas	obige Gewürze	nochmals abschmecken allenfalls Flüssigkeit ausgleichen (Spätzli als Beilage benötigen ca. 1 1/2 Lt. Sauce)	

Rezept gilt für 15 Personen (gute "Esser")

stammt aus dem Hause "Posthörkli" (1948 bis 1960) der Familie Lina Portmann

Das Rezept stammt aus dem Hause "Posthörkli" (1948 bis 1960) der Familie Lina Portmann. Es war übrigens das erste Märt-Rezept und wurde noch mit Mutter Portmann zusammen gekocht.

(ausgearbeitet nach Max Portmann)

ß