



«Söi-Chrut» an einer Zwiebel/Speck-Schweize

(Familienrezept von Radio SRF 1-Hörer Hanspeter Möhri aus Brügg)

Zutaten:

500 g Löwenzahn, gewaschen
100 g Speckwürfeli
5 dl Wasser (alternativ: Bouillon)
2 EL Mehl
1-1/2 EL Essig
1 Zwiebel, gehackt
Pfeffer, Salz, Muskatnuss und ein paar Tropfen Maggi-Würze

Zubereitung:

Die Zwiebel hacken und in einer Pfanne mit wenig Fett zusammen mit den Speckwürfeli (früher brauchte man dazu etwas Schweineschmalz) glasig dünsten. Das Mehl dazu geben und mitrösten, bis es schön braun ist.

Mit Wasser ablöschen, den Essig dazu geben und nach Belieben würzen. Die Zwiebelschweize auf kleinem Feuer köcheln lassen bis sie sämig ist.

Dann den Löwenzahn unter die Schweize ziehen, zusammenfallen lassen, aber nicht kochen, sonst wird er bitter.

Heiss zusammen mit «Gschwellte» servieren.
