

## Rezepte «Eusi Landchuchi»

### **Schnitz und Drunder** **Syywgrind, Hammä und Späck** für 4 Personen

#### **Hauptspeise von Lisetta Loretz Crameri**

##### Schnitz und Drunder

- 400 g Schweinskopf, geräuchert, muss rechtzeitig beim Metzger bestellt werden
- 200 g Schinken, geräuchert
- 200 g Speck geräuchert
- 8-10 getrocknete, ganze Birnen
- 6-8 Kartoffeln, gewaschen, geschält in Viertel geschnitten

In einer Pfanne Schweinskopf, Schinken, Speck und die Dörrbirnen knapp mit Wasser bedecken und ½ Stunde leicht köcheln lassen. Jetzt die Kartoffeln hinzugeben. Das Kochgut muss knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bei kleiner Hitze eine weitere halbe Stunde zugedeckt garen lassen.

Als Variante kann das geräucherte Fleisch 40 Min. im Steamer gegart werden. Dörrbirnen und Kartoffeln in wenig Gemüsebouillon garen.

##### **Servieren**

Schweinskopf, Schinken und Speck aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Kartoffeln und Dörrbirnen dazu anrichten.