

Rezept «SRF bi de Lüt - Herbstfest» live aus Stans

Stunggis und Ofetori à la Grill-Ueli

(für 8 Personen)

Stunggis

- 1.2 kg Schweinsvoressen, fein geschnitten
- 50 g Mehl
- 100 g Rapsöl
- Salz, Pfeffer oder Fleischgewürz
- 200 g Zwiebeln in kleine Würfel geschnitten
- 400 g Kohlrabi in feine Würfel geschnitten
- 300 g Rüebl in feine Würfel geschnitten
- 300 g Wirz fein geschnitten
- 1 Liter Bouillon
- 3 Zweige Majoran
- 3 Zweige Thymian
- 300g frische Demi Glace

Zubereitung

Dutch Oven vorheizen bei direkter Hitze, mittlere Stufe. Das Fleisch mehlen und im Dutch Oven im Rapsöl anbraten, herausnehmen und würzen.

Alles Gemüse im Rapsöl kurz anziehen und mit Bouillon ablöschen und Fleisch wieder dazu geben.

Demi Glace begeben und die frischen Kräuter darauflegen.

Deckel schliessen und bei 220°C ca. 1.5 Stunden indirekt grillieren.

Ofetori

- 2 kg mehlig kochende Kartoffel, geschält und halbiert
- 3 Stück Eier zerschlagen
- 2 dl Milch
- 3 dl Rahm
- 100 g Sbrinz gerieben
- 200 g Rohessspeck in feine Würfel geschnitten
- 80 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss oder Kartoffelgewürz
- 100 g Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung

Kartoffeln in Alufolie einpacken und bei 230°C ca. 1 Stunde bei indirekter Wärme grillieren. Durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Ei, Milch, Rahm, Sbrinz, Rohessspeck und Butter untermischen und würzen.

Die Hälfte vom Ofetori in die mit Butter ausgeriebene Form einfüllen und am Rand hochziehen.

Den Stunggis Eintopf abgetropft darüber verteilen. Die 2. Hälfte vom Ofetori darüber verteilen und gut abschliessen.

Das Ganze im Grill bei 230°C indirekt ca. 40 Minuten grillieren.

Die restliche Sauce mit etwas Demi Glace einkochen und als Spiegel anrichten. Jetzt das Eintopfgericht darauf anrichten.