

GSOTTNIGS MIT BÄRLAUCH-PESTO

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Ziehen lassen: ca. 2 Std.

SUD

1	Zwiebel mit der Schale, quer halbiert, mit je 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken besteckt
3 Liter	Wasser
2	Kalbsfüsschen, kalt abgespült
3	Rüebli, in Stücken
250 g	Sellerie, in Stücken
1	kleiner Lauch, in Stücken
$\frac{3}{4}$	Esslöffel Salz
700 g	Siedfleisch (z. B. Laffenspitz) Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten in einer weiten Pfanne dunkel rösten. Wasser und alle Zutaten bis und mit Lauch begeben, aufkochen, ca. 10 Min. köcheln. Den entstandenen Schaum abschöpfen.

2 Sud salzen, Fleisch begeben, knapp unter dem Siedepunkt ca. 1 ½ Std. ziehen lassen. Würzen, nochmals ca. 30 Min. fertig ziehen lassen. Eventuell entstandenen Schaum gelegentlich abschöpfen. Siedfleisch herausnehmen. Den Sud durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb giessen, würzen.

BÄRLAUCH-PESTO

30 g	Bärlauch, grob geschnitten
$\frac{1}{2}$	Bund glattblättrige Petersilie, grob geschnitten
10	Baumnusskerne
25 g	rezepter Bergkäse (z. B. Pro Montagna Bergkäse Bündner extra), fein gerieben
$\frac{1}{2}$ dl	Rapsöl
2	Prisen Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle

Bärlauch, Petersilie und Baumnüsse im Cutter pürieren. Käse daruntermischen, Öl nach und nach darunterrühren, würzen.



TIPPS

- Restlichen Sud als Suppe servieren oder portionenweise tiefkühlen. Haltbarkeit ca. 3 Monate.
- Bärlauchblätter geschnitten kurz im heissen Öl anbraten. Herausnehmen und sofort abkühlen lassen. So verändert sich der Geschmack, er wird milder und leichter.