



Luzerner «Tuusig-Bohne-Ragout»

Luzerner «Tuusig-Bohne-Ragout»

Zutaten für 10-15 Personen

200 gr getrocknete gelbe Erbsen
200 gr getrocknete grüne Erbsen
4 Zwiebeln, schälen fein hacken
4 EL Schweinefett
200 gr Linsen
200 gr Borlotti-Bohnen
200 gr weisse Bohnen
1 kg Lammfleisch, mit Fett
1 Schweinsfuss
1 Kalbsfuss
2 Markbeine
500 gr geräucherter Speck
500 gr grüner Speck
1 Paar Entlebucher Rauchwürste *
2 Liter Bouillon
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 kg Kartoffeln, schälen, klein würfeln
2 Tomaten, kleinschneiden
1 Büschel Petersilie, drei bis viermal schneiden (nicht hacken)
6 Scheiben Weissbrot, würfeln
4 EL eingesottene Butter

Zubereitung:

Die Hülsenfrüchte über Nacht gesondert einweichen.

Zwiebeln in fünf Portionen teilen und jede Sorte der gut abgetropften Hülsenfrüchte mit Zwiebeln im Schweinefett anziehen lassen.

Dann die Linsen mit dem Lammfleisch, die Borlotti - mit dem Schweinsfuss, die weissen Bohnen mit dem Kalbsfuss und den Markbeinen, die grünen Erbsen mit dem geräucherten und dem grünen Speck und die gelben Erbsen mit einer Entlebucher Rauchwurst weichkochen ca.(2-2½ Stunden). In jeden Topf genügend Bouillon geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell im Verlaufe der Kochzeit Flüssigkeit nachgiessen.

Inzwischen die Kartoffeln ebenfalls weichkochen.

Die Tomaten in wenig Butter anziehen lassen und beiseite stellen.



Die Brotwürfel in der restlichen Butter hellbraun rösten.

Fleisch, Wurst, Schweins- und Kalbsfuss aus den Töpfen nehmen, sobald sie weich sind, und in sehr kleine Würfelchen schneiden. Das Mark aus dem Knochen herausholen.

Alle Hülsenfrüchte mischen. Kartoffeln, Tomaten, Petersilie, Fleischwürfelchen und Mark zugeben. Nochmals erhitzen, anrichten und mit den Brotwürfelchen bestreuen.

Anmerkung

Im Januar schätzt man währschafte Kost aus Hülsenfrüchten.

Ein altes, ausgezeichnetes Gericht, dessen Geheimnisse von den Nachfahren der Frau Stadtschreiber Krell an Marianne Kaltenbach überliefert wurde. Noch heute kocht es der Urenkel für seine Freunde. Die Zubereitung lohnt sich nur für eine grössere Tischrunde.

Die dazu benötigten Borlotti - Bohnen und Tomaten sollen von «ennet» dem Gotthard nach Luzern gekommen sein !

** Entlebucher Rauchwürste sind in der Metzgerei Felder in Entlebuch erhältlich.*