

# Traditione ERHALTE



## GSOTTES VAM KATHRI

### Zutaten 2 Personen:

- Getrocknetes Fleisch nach Vorrat:  
Rindfleisch, Schafffleisch, Ziegenfleisch,
- Hamme (Schinken), Innereien, Getrockneter Speck, Brustspitz, Hauswurst
  - Wasser
  - Kartoffeln, geschält, halbiert
- Weisskabis, in grobe Stücke geschnitten
- Kohlrabi, geschält, in grobe Stücke geschnitten
  - Winterbirnen, geschält und geviertelt
  - Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- Getrocknetes Fleisch in kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.
  - Gelegentlich Schaum abschöpfen und zwei Stunden im geschlossenen Topf köcheln lassen.
- Nach einer Stunde Hamme, Innereien und Speck dazugeben und mitkochen.
- Kabisstücke, Kartoffeln, Kohlrabi und Birnenviertel eine halbe Stunde vor dem Anrichten hinzufügen.
- Die Wurst eine Viertelstunde später hinzugeben und alles zusammen fertigkochen.
- Das Fleisch aus dem Topf nehmen, in Scheiben schneiden und wieder in die Suppe geben.
  - Auf einer Platte anrichten und servieren.