

Fryburger Chilbimenü

Cuchaule mit Chübisenf

.....

Schafvorässe

.....

Chabissuppa

.....

Fryburger-Platta
(Hamma, Späck, Uter, Zunga, Sossissong, Purewurst
Chabis, Salzhäppere)

.....

Schafbrate mit Püscheliburre u Häpperestock, Bohnen

.....

Merringen u Nidla

.....

Ggaffi mit Bräzzele u Änisbröötleni
u as Bäzi

Cuchaule mit Chibisenf

La Cuchaule – Freiburger Weggen

- Mehl, Zucker, Salz und Safran mischen, weiche Butter zugeben, Hefe in Milch auflösen, begeben und alles zu einem glatten Teig schlagen, zugedeckt an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen
- Zwei runde Brote formen, nochmals gehen lassen, mit verklopftem Eigelb bestreichen, gitterartig einschneiden und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen
- Mit süßem Chibisenf servieren

Zutaten

1 kg Mehl
120 g Zucker
1 Kl Salz
1 Ms Safran
100 g Butter
20 g Hefe
5 dl Milch
1 Eigelb

Chibisenf

Zutaten

100 g Senfpulver
2½ dl Weisswein
1½ l Wasser
500 g Kandiszucker
3 Zimtstangen
6 Anissterne
125 g Mehl
5 dl Biresassa
(Birrendicksaft)

- Senfpulver am Vortag im Weisswein einlegen und quellen lassen
- Wasser, Zucker, Zimtstangen und Anissterne 2 Stunden köcheln lassen, absieben und das Zuckerwasser aufbewahren
- Das Mehl mit dem Biresassa vermischen, Zuckerwasser untermischen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, Senfpulver mit dem Wein beifügen und nochmals etwa 10 Minuten köcheln
- Sobald der Mehlgeschmack verschwunden ist, in gut verschliessbare Gläser füllen

Schafvorässe



Schafsvorässe Seislerart

- Das Fleisch am Tag vorher zusammen mit der besteckten Zwiebel in Salzwasser 2 Stunden weichkochen, die Brühe aufbewahren
 - Mit dem Wiegemesser das Fleisch nicht allzu fein schneiden, zusammen mit der fein gehackten Zwiebel und der gepressten Knoblauchzehe anbraten
 - Mit Fleischbrühe und 1 dl Wein ablöschen, würzen und etwa 1 Stunde köcheln lassen
 - Weinbeeren in Wasser einweichen und das Mehl in der Pfanne ohne Fett braun rösten
 - Mehl mit dem restlichen Wein verrühren, zusammen mit den Weinbeeren zum Fleisch geben und alles weitere 2 bis 3 Stunden köcheln lassen
- Das Voressen wird mit dem Löffel gegessen, sollte aber nicht zu flüssig sein

Zutaten

800 g Schafffleisch vom Hals
1 besteckte Zwiebel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2–3 dl Fleischbrühe
2 dl Weisswein
150 g Weinbeeren
 $\frac{3}{4}$ T Mehl
Safran
Salbei
Salz
Muskat
Paprika

Chabissupppa

Fryburger-Platta

Schinken, Speck, Euter, Zunge, Saucisson, Bauernwurst
Kabis, Salzkartoffeln

Schafbrate mit Püschelibire u Häpperestock, Bohnen

Lammgigot

Zutaten

1½ kg Lammgigot

Marinade

2 El Senf
1 Kl Curry
oder 2 El Cognac
3 Knoblauchzehen
8 Salbeiblätter
4 Rosmarinnadeln
1–2 El Zitronensaft

Salz

Pfeffer

2 El Olivenöl

1½ dl Weisswein

1½ dl Fleischbouillon

1 gespickte Zwiebel
(Lorbeer, Nelken)

1 Bouquet Kräuter (Salbei,
Majoran, Petersilie,
Basilikum)

1 kleiner Sellerie

1 Rübli

1 kleiner Stängel Lauch

- Für die Marinade Senf, Curry, gepressten Knoblauch, klein gehackte Kräuter und Zitronensaft gut verrühren, Fleisch damit bestreichen und im Kühlschrank zugedeckt mindestens 24 Stunden ziehen lassen
- Fleisch etwa 2 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen
- Öl in eine Kasserolle geben und auf der untersten Rille des auf 240 Grad oder Höchsttemperatur vorgeheizten Ofens heiss werden lassen, Fleisch hinein legen und während 15 Minuten rundherum gut anbraten
- Hitze auf 160 Grad reduzieren, Bratfett sofern nötig abtupfen, die Hälfte des Weins und der Bouillon dazugiessen, Zwiebel, Kräuterbouquet, Sellerie, Rübli und Lauch beifügen und 70 bis 80 Minuten schmoren lassen, immer mal wieder mit dem Bratensud übergiessen
- Fleisch herausnehmen, 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen und in Scheiben schneiden
- Bratensud absieben, mit dem restlichen Wein und der Bouillon aufkochen, nach Belieben nachwürzen und über das Fleisch geben
- Dazu werden Püschelibire und Kartoffelstock serviert

Dieses Lammgigot gehört zusammen mit den Püschelibire (Seite 177) zu jeder Chilbi

Püschelibire

- Von den Birnen Fliegen ausschneiden, Stiel und Schale sollen unbeschadet bleiben
- Zucker erhitzen und karamellisieren, mit Wasser ablöschen
- Birnen beifügen und etwa 1 Stunde zugedeckt bei niedriger Temperatur köcheln
- Abdecken und weitergaren, bis nur noch wenig dickflüssiger Saft übrig ist, die Birnen müssen schrumpelig, aber noch glänzend sein

Die Püschelibira ist eine süsse kleine Birne. So genannt wird sie, weil aus einer Knospe gleich ein Büschel von drei bis fünf Birnen wächst. Die Bezeichnung als solche ist sogar gesetzlich geschützt. Bekannt ist die Püschelibira – oder auch Poire à Botzi – im Kanton Freiburg und in den drei angrenzenden Bezirken des Kantons Waadt seit dem Jahre 1770. Serviert wird sie traditionellerweise an der Chilbi zu Schafbraten oder als Spezialität zu Wild.

Zutaten

1 kg Püschelibire

5 El Zucker

2 dl Wasser

A Guata wünscht Dorli!