Stunggis - Nidwaldner Eintopf mit Schweinsvoressen

Nidwaldnerisch ist vor allem der Name des Gerichtes "Stunggis". Eintöpfe mit Fleisch und Gemüse gibt es viele mit unterschiedlichen Zutaten. Auch das Nidwaldner Stunggis wird nicht immer mit den gleichen Zutaten zubereitet: Meistens mit Schweinefleisch und Kartoffeln, dazu reichlich Gemüse, wie es je nach Saison verfügbar ist: Rüebli, Lauch, Sellerie und Bohnen. Aber auch Kohlrabi, Wirz oder Chabis wären als Zutaten geeignet. In früheren Zeiten war das Stunggis beliebt, weil der Anteil von teurem Fleisch minimiert werden konnte und der Eintopf trotzdem bestens schmeckte.

Obwohl ein Eintopf, werden nicht alle Zutaten zusammen geschmort. Kartoffel, Lauch und Bohnen und erst gegen Ende der Kochzeit dazu, so bleiben sie fest und sehen im angerichteten Eintopf auch schöner aus. Ein Detail: Der Eintopf mit viel Flüssigkeit wird nicht mit Mehl gebunden, Beim Anrichten schöpft man zuerst Fleisch und Gemüse und gibt nach Belieben vom köstlichen Schmorsaft dazu.

Zutaten (2-3 Portionen)

300g	Schweinsvoressen
200g	Kartoffeln festkochend
1	Zwiebel
350g	Gemüse:
	Rüebli, Lauch, Sellerie, Bohnen
3dl	Hühnerbouillon
	Muskatnuss
	Majoran, Thymian getrocknet
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
	gehackte Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Voressen mit Haushaltpapier trocknen. Zwiebel grob hacken, Rübeli und Selleri grob schneiden.

Voressen kurz und heiss anbraten, dabei nicht im Fleisch herumstochern, sondern die Fleischwürfel einzeln mit einer Gabel wenden. Grössere Mengen portionenweise anbraten, damit das Fleisch keinen Saft zieht.

Fleisch in einen Schmortopf geben.

Zwiebel, Rüebli und Sellerie kurz anrösten und mit der Hühnerbouillon ablöschen. Bratsatz aufrühren und alles zum Fleisch giessen. Das Fleisch sollte gut mit Bouillon bedeckt sein. Je 1 Tl Majoran und Thymian zugeben und reichlich Muskatnuss dazu raspeln. Zugedeckt 1 1/4 Stunde leicht köcheln lassen bis das Fleisch schon fast gar ist.

Bohnen rüsten und zu ca. 4cm langen Stücken schneiden. Kartoffel schälen und zu groben Klötzen schneiden. Lauch zu 1cm dicken Schieben schneiden,

Bohnen und Kartoffel in den Schmortopf geben. Eventuell etwas Bouillon nachgiessen, damit Fleisch und Gemüse so knapp bedeckt sind. Herdtemperatur etwas erhöhen, damit der Eintopf wieder köchelt. Nach 10 Minuten den Lauch zugeben und das Stunggis ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.