



OLMA-Schüblig mit geschmorten Lauch-Kartoffeln

Der OLMA-Schüblig ist dem St. Galler Schüblig sehr ähnlich. Er wird aber in der Regel ohne Speckwürfeli hergestellt und ist meist etwas grösser und kräftiger gräuchert. An der OLMA wird er gegrillt oder im Wasser gegart und meist zusammen mit Kartoffelsalat angeboten. Statt dem Kartoffelsalat schmecken auch Kartoffeln, die zusammen mit Lauch und Zwiebeln geschmort und mit Kümmel und Muskatnuss gewürzt werden, ausgezeichnet zu diesem währschaften Schüblig.

Zutaten (1-2 Portionen)

1 Olma-Schüblig ca. 300g
30g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100g Lauch
200g Kartoffeln festkochend
1dl Gemüsebouillon
1/2Tl Kreuzkümmel
Muskatnuss
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Lauch und Kartoffeln zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Kümmel im Mörser grob zerstoßen.

Lauch, Zwiebeln und Knoblauch in Bratbutter 3-4 Minuten andünsten. Kartoffeln zugeben, mit Pfeffer, Muskatnuss und Kümmel würzen. Bouillon zugiessen und alles gut vermischen. Zugedeckt 15 Minuten leicht köcheln lassen, Deckel abnehmen und weitere 20-30 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind, ev. noch etwas

Wasser nachgiessen.

Schüblig 30-40 Minuten in heissem Wasser knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.





