Geräucherter Brustspitz im Zwiebelsud

Im Zwiebelsud gegart wird der geräucherte Brustspitz ganz besonders aromatisch. Es braucht aber reichlich Zeit, denn nebst der Garzeit von 2 bis 2 1/2 Stunden für den Brustspitz kommt eine gute Stunde für das Vorkochen der Zwiebeln hinzu, damit sie schön weich und schmelzig werden. Nur zusammen mit dem Brustspitz bei 90° gegart würden sie zwar auch weich, aber eben nicht so schmelzig. Dabei entwickeln sie auch eine süssliche Note, die gut zum geräucherten Fleisch passt.
Der Sud ist reichlich bemessen, ist aber eine ausgezeichnete Grundlage für eine schmackhafte Suppe.

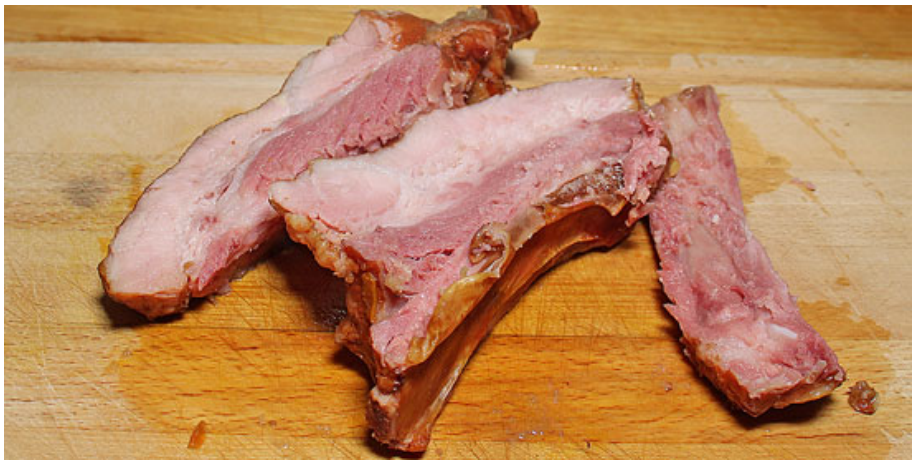
Zutaten (2 Portionen)

150g	Rüebli
350g	Zwiebel
3	Lorbeerblätter
8	Wacholderbeeren
6	Nelken
1lt	Hühnerbouillon
450g	geräucherter Brustspitz
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel längs zu Schale halbieren und zu 5mm dicken Scheiben schneiden. Rüebli zu 5mm dicken Scheiben schneiden, dicke Rüebli vorab längs halbieren.

Zwiebel und Rübli unter gelegentlichem Aufmischen 6-7 Minuten dünsten. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Nelken zugeben. Bouillon zugiessen und den Sud zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen.

Brustspitz in den Sud legen und 2 bis 2 1/2 Stunden bei 85° bis 90° ohne Deckel gar ziehen lassen. Ev. mit Pfeffer abschmecken. Garprobe: Ein mageres Stück muss sich mit einer Gabel leicht einstechen lassen.

Brustspitz tranchieren und mit reichlich Zwiebelsud anrichten, mit Senf servieren. Dazu passen Salzkartoffeln ausgezeichnet.