



## Mostbröckli vom Engadinerschaf

Aus dem schmackhaften Fleisch vom Engadienerschaf macht Urs Kägi aus Medikon (Wetzikon) feinste Mostbröckli. Sie sind natürlich viel kleiner als die Mostbröckli vom Rind aber sehr viel aromatischer. Keine Angst sie "böckelen" nicht. Es ist vom Schaf, nicht vom Lamm und nur ab und zu erhältlich.

Das Engadinerschaf galt als fast verschwunden. Durch das Engagement der Stiftung Pro Spezia Rara ist es gelungen, wieder einen guten Bestand zu erreichen.  
[www.engadinerschaf.ch](http://www.engadinerschaf.ch)

### Zubereitung

Ca. 40g Mostbröckli pro Person fein aufschneiden. Als Beilage habe ich Frühlingszwiebeln 5 Minuten in Salzwasser gekocht, längs halbiert und mit Balsamico beträufelt. Dazu Radischen und in Butter getoastetes weisses Brot.

Der süssliche Balsamico harmoniert ausgezeichnet mit dem leicht säuerlichen Mostbröckli.



*Das kleine, feine Schafmostbröckli.*