

Kilbi-Menü zum Mitnehmen

Ein paar Worte zur die Kilbi: Ein traditionelles Freiburger Fest. Ursprünglich war es das Fest des Segens: Man dankte Gott für alles, was die Natur gegeben hatte und was man im Laufe des Jahres geerntet hatte. Es ist die Gelegenheit für die Familien, sich um das traditionelle Kilbi-Menü zu versammeln.

Zubereitung des "Kilbi-Menü" zum Aufwärmen für 4 Personen (1 Set)

Suppe und Gemüse

1,5 Liter Wasser mit der Suppenbasis hinzufügen.
Schinkengelee, Kohl und Karotten einrühren. Zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen.
Mit den Gewürzen abschmecken.
Die Suppe mit einigen kleinen Kohlköpfen und Karotten am Boden servieren.

Hauptgericht

Mit dem Beutel Fleisch, Kartoffeln und Birnen in Botzi AOP, im Wasserbad in einem Topf oder im Steamer 10-15 Min. auf 80° C erhitzen.
Kohl und Karotten als Beilage servieren.

Bouna apèti !

