

Brejaude Limousine

Nehmen Sie ein Stück frischen Speck mit "Brejou" Schwarte, schneiden sie diesen zu.

Kochen Sie den eingeschnittenen Speck ohne die Schwarte einzuschneiden.

Die Kochzeit beträgt 1 Stunde. Danach den Speck abschütten, zerdrücken und ihn salzen.

Die abgeschabte Schwarte wird mit dem zerdrückten Speck in die Suppe eingefügt.

Zusätzlich fügen Sie noch Gemüse hinzu.

Kochzeit beträgt 2 Stunden, 30 Minuten vor Ende der Kochzeit die Kartoffeln hinzugeben.

Auf altbackenes, durchweichtes sehr fein geschnittenem Brot servieren.

La Brejaude Limousine

Un bon morceau de lard frais : avec le<< bréjou>> (couenne), entaillé.

Mettre à cuire à l'eau le lard entaillé régulièrement, sans couper la couenne.

1 heure de cuisson. Egouttez le lard.

Le <<bréjer>> : l'écraser en le salant. Le bréjou (couenne) est remis dans la soupe avec le lard écrasé et on ajoute alors les légumes ordinaires. Cuire encore 2 heures et n'ajouter les pommes de terre que 30 minutes avant la fin.

Servir sur des trempes de pain rassis coupées très fines.

Zupakrem z Limousine

Przygotować duży kawałek świeżego boczku z ponacinaną regularnie skórką.

Boczek gotować w wodzie przez godzinę, wyjąć i odcedzić. Skórkę zdjąć z boczku i drobno posiekać. Boczek zmiążyć z solą (zemleć w maszynce do mielenia mięsa lub zmiksować) dodać wraz z włoszczyzną i skórką do zupy.

Gotować jeszcze przez dwie godziny, dorzucić ziemniaki 30 min. przed końcem gotowania.

Podawać na suchym, cienko pokrojonym chlebie.