



# „Hans und Joggi“

## Baselländische Spezialität

Zutaten für 4 Personen

1 Kohl  
2 Zwiebeln  
800 g Späck oder Rippli  
etwas Mehl  
Fleischbrühe  
Räckholderbeeri (Wacholderbeeren)  
Chümmi  
8 Kartoffeln

Den Kohl und die feingeschnittenen Zwiebeln mit den Speckmöckli oder Ripplistückli dünsten. Leicht mit Mehl bestäuben. Mit Fleischbrühe ablöschen und mit Räckholdebeeri und Chümmi würzen. Alles weich kochen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten die in Würfel geschnittenen Kartoffeln beimischen, nachwürzen.

Es muss gesagt werden, dass es für dieses Rezept keine genaue Mengenangabe gibt. Im Rezeptbuch steht folgendes:

Pro Person- eine grosse oder zwei kleine Kartoffeln  
- dürrer Speck ca. 150 g  
- grüner Speck und übriges Fleisch 150 – 200g

Alles weitere gehört zu der schöpferischen Arbeit in der Küche und wird somit der Liebe, dem Geschmack, dem Geschick der kochenden Person, nochmals der Liebe und dem Geldsäckel überlassen. So und jetzt „d'Händ vom Füdle und Wäje gmacht!“

En Guete!

