

Die heimatliche Kochecke!

Fleisch mit Kartoffel. (Eintopf)

Zutaten:

Etwa 600 g gemischtes Fleisch, Bauch oder Rippenfleisch
oder auch geschälte Rippchen,
1 kg Kartoffel,
1 Eßl. Schmalz,
2 Zwiebeln,
4 Tomaten oder ein Löffel Tomatenmark,
Salz, Pfeffer,
nach Belieben gehackte Petersilie oder Dill
und 3-4 geschälte Knoblauchzehen, diese ganz lassen.

Das gewürfelte Fleisch oder die Schälrippchen kurz und scharf anbraten im Schmalz, die geschnittenen Zwiebeln mitbraten, Salz und Pfeffer darüber streuen, etwas heißes Wasser dazugießen und zugedeckt auf kleiner Flamme etwa eine Stunde langsam garen lassen. Von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser nachgießen. Kartoffel schälen, vierteln oder grob würfeln und über das Fleisch geben. Abschmecken.

Tomaten enthäuten, kleinschneiden und darüber geben (oder Tomatenmark) noch etwas Wasser nachgießen, daß die Kartoffel grade bedeckt sind. Topf gut rütteln, nicht rühren! Ankochen und zugedeckt ins Bratrohr schieben.

Etwa 1 Stunde langsam vor sich hin kochen lassen, dann wird das Gericht schmackhaft. Unsere Bäuerinnen kochten diesen Eintopf sehr gerne, weil er sich ohne viel Zeit- und Arbeitsaufwand herstellen ließ und alleine am Herdbrand köchelte. Auch im Kessel wurden „Kartoffla an Fleisch“ bei sehr kleinem Feuer gekocht, auch ohne zu rühren, damit die Kartoffel nicht zerfallen. Im Sommer streuten sie Petersilie oder Dill darüber. Dazu aßen wir Brot, grünen oder andern Salat mit saueren Schmand angemacht. Auch Dick- oder Buttermilch wurde dazu getrunken.

Im Winter gab es Sauerer aus dem Faß.

Gerlinde Stiller