

Die heimatliche Kochecke!

Tungus

Zutaten:

1 Pfund Herz,
1/2 Pfund Leber,
1/2 Pfund Schweinefleisch,
1 Pfund Zwiebeln,
Piment,
Rosenpaprika, Salz, Pfeffer,
1 Lorbeerblatt,
Schmalz.

Herz, Leber und Schweinefleisch in kleine Stücke schneiden. Zuerst das Herz und Schweinefleisch in heißem Schmalz oder Öl kräftig anbraten. Die Zwiebeln in Scheiben geschnitten dazugeben, ebenfalls die Gewürze. Alles kurz dünsten lassen und dann die Leber dazugeben. Mit Wasser oder Fleischbrühe aufgießen, so daß das Fleisch knapp bedeckt ist. 1 Stunde garen, gelegentlich umrühren. Kleine Flamme. Die Soße abschmecken und mit Mehl binden. Zur Abrundung kann noch etwas saure Sahne (saurer Schmand) dazugegeben werden. Tungus schmeckt gut zu Dampfnudeln oder Mamlik.

Die Rezepte hierfür sind im dobrudschaner Kochbuch unter den Nummern 369 und 395 zu finden.

Barbara Hoffart geb. Haag aus Colelia