



# Kummelfleisch mit Petersilkartoffeln

🕒 40–45 Min   

## Zubereitung

### Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| 50 g    | Schneiefett                    |
| 500 g   | Schneiefleisch, mager          |
| 1 Stk.  | Zwiebel, fein gehackt          |
| 1       | Knoblauchzehe                  |
| 1 EL    | Mehl                           |
| 1.5 EL  | Paradeispüree oder Tomatenmark |
|         | Wasser nach Bedarf             |
| 2 EL    | ♦ Kümmel ganz                  |
| 1 Prise | ♦ Speisesalz jodiert           |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer schwarz gemahlen     |

### Für die Petersilkartoffeln

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 1 kg | Kartoffeln               |
| 1 EL | ♦ Kümmel ganz            |
|      | ♦ Speisesalz jodiert     |
| 1    | Bund Petersilie, gehackt |

- 1 In 5 Dekagramm gut erhitztem Schweinefett wird eine große, mittelfein gehackte Zwiebel gelb angeröstet, worauf man ½ Kilogramm grobblättrig geschnittenes, mageres Schweinefleisch, das nötige Salz, eine starke Prise Kümmel, bisschen gemahlene Pfeffer, eine zerdrückte Knoblauchzehe und 1-2 Esslöffel Paradeispüree beifügt.
- 2 Das Ganze lässt man im eigenen Saft zugedeckt dünsten, bis das Fleisch kernig-weich geworden ist.
- 3 Nun staubt man mit einem Esslöffel Mehl, rührt gründlich durch und gießt mit Wasser nach Bedarf zu leichtflüssiger Sauce auf, in der das Kummelfleisch zugedeckt langsam fertig gedünstet wird.
- 4 Als Beilage passen Salzerdäpfel oder, wozu 1 Kilogramm geschälte Erdäpfel kalt gewaschen, geviertelt und mit dem nötigen Salz und einer starken Prise Kümmel versehen und mit kaltem Wasser gerade bedeckt aufgefüllt werden.
- 5 Sobald die im zugedeckten Geschirr gekochten Erdäpfel kernig-weich geworden sind, werden sie abgeseiht und gut zugedeckt im eigenen Dampf vollständig weich und gewissermaßen trocken ziehen gelassen.

**TIPP:** Indem 1 Bund gehackte Petersilie mit einem Esslöffel Butter unter die Salzkartoffeln gemengt werden, erhält man wohlschmeckende Petersilienkartoffeln.

