



Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

50 g Schweinefett 500 g Schweinefleisch, 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

1 EL **♦** Kümmel ganz

♦ Speisesalz jodiert

Bund Petersilie, gehackt

Kümmelfleisch mit Petersilkartoffeln



Zubereitung

- In 5 Dekagramm gut erhitztem Schweinefett wird eine große, mittelfein gehackte Zwiebel gelb angeröstet, worauf man 1/2 Kilogramm grobblättrig geschnittenes, mageres Schweinefleisch, das nötige Salz, eine starke Prise Kümmel, bisschen gemahlenen Pfeffer, eine zerdrückte Knoblauchzehe und 1-2 Esslöffel Paradeispüree beifügt.
- Das Ganze lässt man im eigenen Saft zugedeckt dünsten, bis das Fleisch kernig-weich geworden ist.
- Nun staubt man mit einem Esslöffel Mehl, rührt gründlich durch und gießt mit Wasser nach Bedarf zu leichtflüssiger Sauce auf, in der das Kümmelfleisch zugedeckt langsam fertig gedünstet wird.
- 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 kalten Wasser gerade bedeckt aufgefüllt werden.
- 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.

