

Kümmelfleisch mit Petersilkartoffeln

40—45 Min

Zutaten 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 EL	Kümmel ganz
	Speisesalz jodiert
1	Bund Petersilie, gehackt

Zubereitung

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 gemahlenen 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 Kümmelfleisch 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 kalten 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 Petersilkartoffeln.