



Kummelfleisch mit Petersilkartoffeln

🕒 40–45 Min   

Zubereitung

Zutaten 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 Petersilkartoffeln.

