

Ostpreußische Kohlrübe

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 20 gr. Butter oder Öl
- 15 gr. Mehl
- 3 l. heiße Gemüsebrühe
- 400 gr. Schweine- oder Räucherbauch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Kohlrübe (ca. 1 Kilo)
- 500 gr. Kartoffeln (festkochend)
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

Zwiebeln grob würfeln, Fett im Topf erhitzen, Zwiebeln darin 5 Minuten andünsten.

Mehl darüber streuen, kurz mit durchschwitzen, mit Brühe ablöschen, aufkochen.

Schweinebauch und Lorbeerblatt zufügen, zum Kochen bringen und 20 Minuten im geschlossenen Topf kochen.

Kartoffeln und Kohlrübe schälen, waschen, in 4 cm lange und etwa 1,5 cm breite Stifte schneiden. Beides zum Fleisch geben und 25 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Schweinebauch aus dem Topf nehmen, in Scheiben schneiden. Gemüse in einer Schüssel anrichten, mit Schweinebauchscheiben belegen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Dazu schmeckt frisches Bauernbrot.

(Elisabeth)