

Deftiger Kartoffel-Eintopf mit Speck und Mettenden

Für vier Personen

600 g Kartoffeln, fest	200 g Speck, durchwachsen	2 Zwiebeln
2 Möhren	100 g Knollensellerie	2 Stangen Porree
3 EL Pflanzenöl	6 Stück Mettenden	1 Ltr. Gemüsefond
3 Stiele Majoran	75 g Crème-fraîche	100 g Sahne
1 Bund Petersilie, glatt	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Speck in Würfel schneiden. Zwei Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen und den Speck darin anbraten. Die Zwiebeln schälen, ebenfalls in Würfel schneiden, hinzufügen und glasig andünsten. Die Kartoffeln, Möhren und den Sellerie schälen und grob würfeln. Den Porree putzen und in feine Ringe schneiden. Anschließend alles zu den Zwiebeln geben und das Ganze bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Mit dem Gemüsefond ablöschen sowie nach und nach auffüllen. Den Majoran waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Zugedeckt circa 20 Minuten leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Mettenden in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl rundum schön kross ausbraten. Danach beiseite stellen. Sobald das Gemüse gar ist, die Crème-fraîche sowie die Sahne einrühren, die gebratenen Mettenden dazugeben und erneut mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den deftigen Kartoffeleintopf auf Tellern anrichten, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Horst Lichter am 03. März 2012