

Brunswick Stew

Für acht Personen:

1 Huhn (ca. 2 kg)	1 kg Schweineschulter	$\frac{1}{2}$ kg Rinderbrust
1 kg Kartoffeln	Hühnerbrühe	1 Gemüsezwiebel
840 g dicke Bohnen	180 g weiße Bohnen	750 g gelber Mais
45 g Butter	1200 g Dosen-Tomaten	Salz, Pfeffer

Hühnerfleisch, Schweineschulter und Rinderbrust (gewürfelt) in einem großen Topf mit Wasser bedecken. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze für drei Stunden köcheln lassen.

Fleisch aus dem Topf nehmen, von Knochen befreien und in mundgerechte Stücke zerteilen. Fleischbrühe abkühlen lassen. Fett von der Oberfläche abschöpfen.

2 Liter der Fleischbrühe in einen großen Topf geben. Kartoffeln würfeln und mit Brühwürfeln zur Fleischbrühe geben. Zum Kochen bringen und zehn Minuten kochen lassen.

Zwiebel schneiden und mit Dicken Bohnen, weißen Bohnen und Mais in den Topf geben. Erneut aufkochen und 5-10 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln gar kochen.

Hitze verringern, Butter, geschälte und gehackte Tomaten und das vorgekochte Fleisch hinzugeben. Für weitere 30 Minuten kochen lassen und oft umrühren.

Bei Bedarf noch Brühe hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Brunswick Stew heiß und mit frischem Maisbrot servieren.

Björn Freitag am 21. August 2020