

Braumeister Schmortopf aus dem Gusseisen

Für 4 Personen:

1 kg Schweinenacken	200 g geräuch. Mettwurst	2-3 Zwiebeln
1 Kellerbier (0,5L)	400 g geschälte Tomaten	1 Stange Lauch
1 TL geräuch. Paprikapulver	Pfeffer, Salz	Butterschmalz
100 g Schmand		

Zunächst wird das Fleisch in 2x2 cm Würfel geschnitten und portionsweise scharf angebraten. Hierzu im Gusseisen etwa 1 EL Butterschmalz erhitzen.

Das Fleisch darf ordentlich Röstaromen entwickeln und wird dann beiseite gestellt. In den Topf kommen dann Lauch, Zwiebeln und die Mettwürste. Alles schön mundgerecht kleingeschnitten. Gut anbraten und dann die etwas zerkleinerten Tomaten und das Fleisch wieder zugeben. Mit dem Bier aufgießen und die Gewürze hinzufügen. Der Topf wird dann bedeckelt und kommt entweder in den Ofen bei 160°C, oder bleibt auf den Kohlen für 1-2 Stunden stehen.

Dazu etwas Reis servieren. Die ziemlich optionale Beilage kann man natürlich komplett variieren. Kartoffeln oder Nudeln eignen sich genauso.

NN am 14. März 2020