



Kartoffeltopf mit Knacker



Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Schweinskacker
- 1,2 kg Kartoffeln
- 100 g Paprika
- 100 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 2 l Fleischbrühe (klar)
- 50 ml Pflanzenöl
- Majoran, Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver edelsüß

Zubereitung

Die Fleischbrühe zubereiten. Geschälte Kartoffeln, Karotten, Paprika und Sellerie in kleine Würfel, die Knacker in Scheiben schneiden. In einem großen Kochtopf das Pflanzenöl erhitzen und die vorbereiteten Kartoffeln, Karotten sowie den Paprika und Sellerie darin andünsten.

Anschließend mit der Fleischbrühe aufgießen und mit Muskatnuss, Majoran und Pfeffer abschmecken. Die Knacker-Scheiben mit etwas Öl anbraten und mit Paprikapulver bestreuen. Nach etwa 30 Minuten Garzeit der Brühe die angebratenen Knacker-Scheiben hinzugeben und servieren.

Wahlweise kann der Eintopf vor dem Zugeben der Knacker püriert werden.



Sächsische
Köstlichkeiten





Bad Schandau