

Schwarzwälder Kirschtorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Fleisch
Schwein
Innerei
Eintopf
Schweden

2 Schweinenieren; a 120 g
350 g Schweinefleisch, mager
3 Zwiebeln; a 40 g
4 tb Öl; a 10 g
1 cn Rote Bete; a 225 g
750 g Kartoffeln
2 bn Petersilie
Margarine; zum Einfetten
1/8 l Fleischbrühe; aus Würfeln
-heiß
1/8 l Hellbier
1 ts Zucker
; Salz
; Schwarzer Pfeffer,
- frisch gemahlen
1 pn Muskatnuss; gemahlen

* QUELLE

- MENÜ - Das große moderne
- Kochlexikon Band 9
- Gepostet: Josef Wolf
- 2:246/1810.10 - 21.12.94

Nieren längs aufschneiden. Von Haut und Röhren befreien. In einer Schüssel 30 Min. wässern lassen. Abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden.

In der Zwischenzeit das Schweinefleisch unter kaltem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier abtrocknen und das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin in 3 Min. glasig braten. Die Fleischwürfel und die Nierenscheiben dazugeben. Rundherum in 5 Min. braun anbraten. Beiseite stellen.

Rote Bete abtropfen lassen. Kartoffeln waschen und abtropfen lassen. In dünne Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trockentupfen und hacken.

Feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Eine Schicht Kartoffeln reingeben. Dann Fleisch und Nieren mit den Zwiebeln. Mit Petersilie bestreuen. Darüber

Rote Bete. Wiederholen und mit Kartoffeln abschließen.

Bratfond von Fleisch und Nieren mit Fleischbrühe und Bier loskochen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Muskatnuss pikant abschmecken. Über die Kartoffeln gießen.

Form zugedeckt in den mit 220oC vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen und ca 60 Min. garen. 10 Min. vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen. Kutschertopf aus dem Ofen nehmen und in der Form servieren.

Als Beilage empfiehlt sich Kopf- oder Endiviensalat.

Man kann anstatt Schweinefleisch ohne weiteres auch Rind- oder Hammelfleisch nehmen oder auch alle 3 Fleischsorten miteinander verwenden.