



Köthener Schusterpfanne

SACHSEN-ANHALT

© StockFood/Teubner Foodfoto

Zutaten

Für 4 Personen

1 kg **Kartoffeln**

400 g **Birne**

600 g **Schweinefleisch
(Schweinebauch)**

1 EL **Kümmelsamen**

1 EL **frisch gehackter Beifuß**

1 l **Fleischbrühe**

2 EL **Butter**

Salz, Pfeffer

Öl

Zubereitung

In einen Schmortopf die Hälfte der Kartoffeln legen, diese mit Beifuß, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen, dann die Birnen darüber schichten und ebenfalls würzen. Danach folgt eine weitere Schicht Kartoffeln sowie der Schweinebauch.

Brühe darüber gießen, bis alles bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel auf dem Herd etwa 20 Minuten bei niedriger Hitze dünsten. Dann den Deckel abnehmen und bei mittlerer Hitze fast die gesamte Flüssigkeit verdampfen lassen.

Gericht vom Herd nehmen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C so lange braten, bis die Kartoffeln und der Schweinebauch knusprig sind.

Mit einem grünen Salat und Schnittlauch servieren.

Guten Appetit!

Weinempfehlung

Zum Gericht passen trockene Weine (Müller-Thurgau, Silvaner Weiß- und Grauburgunder, Riesling) sowie Rotweine (Dornfelder oder Portugieser).