

Unsere köstliche Heimat | Köthener Schusterpfanne

Zutaten für 4 — 6 Personen:

- 750 g Schweinekamm ohne Knochen
- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 kg Birnen
- 1 Knoblauchzehe
- einige Zweige Beifuß
- frischer Thymian
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Ausfetten der Form

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und zerdrücktem Knoblauch würzen. Kräftig anbraten.

Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und etwas salzen. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Teelöffel entfernen. Birnen ebenfalls in dicke Scheiben schneiden.

Die Kartoffelscheiben dachziegelartig in einen ofenfesten Topf oder eine große Auflaufform mit Deckel schichten. Birnenscheiben darauf anordnen. Obenauf das kross angebratene Fleisch geben. Mit je einer Schicht Birnen und Kartoffeln abschließen. Mit Beifuß belegen und seitlich so viel Wasser angießen, dass alles gerade bedeckt ist.

Topf verschließen und im Backofen bei 200 °C ca. 30 – 40 Minuten garen.

Kurz vor Garende den Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten bei starker Hitze gut nachbräunen. Die Kartoffeln sollten knusprig sein. Mit Thymianzweigen belegen und sofort zu Tisch bringen.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 14.10.2017

Region: Sachsen-Anhalt