



Schnitz und Drunder

Dieser Eintopf mit Kochspeck und Kartoffeln stammt aus dem Kanton Aargau. Wie so oft bei Eintopfgerichten gibt es viele Variationen davon. Mitgekochtes Dörrobst gehört aber unbedingt dazu. Ganz gut sind Dörripfirs, die aber in guter Qualität schwer aufzutreiben sind. Dörripflaumen passen aber genauso und sind eher aufzutreiben. Caramelisierter Zucker und die ganz zum Schluss zugegebenen, frischen Birnenwürfel betonen die dezente Süsse dieses währschaften Eintopfes.

Zutaten (2 Portionen)

300g Kartoffeln festkochend
250g Kochspeck, geräuchert
50g Dörripflaumen, ca. 8 Stück
1/2 festfleischige Birne
1El Zucker
2El Wasser
3dl Hühnerbouillon
Pfeffer, ev. Salz

Zubereitung

Die Schwarte vom Speck wegschneiden. Den Speck in grobe Scheiben (ca. 1cm dick) schneiden. Dörripflaumen halbieren.

Wasser und Zucker in eine Pfanne geben und aufkochen. Sobald das Wasser eingekocht ist, beginnt sich der Zucker zu bräunen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Dörripflaumen zugeben und im caramelisierten Zucker wenden. Bouillon dazugießen und, damit sich der Zucker auflöst, unter stetigem Rühren aufkochen. Speck zugeben und zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und zu ca. 2cm grossen Klötzen schneiden. Zum Speck geben und,

damit der Saft einkocht, weitere 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Dabei 2-3 mal umrühren. Der Saft sollte zum Schluss sirupartig sein. Aufpassen, dass der Sirup nicht anbrennt, ev. etwas Wasser zugeben.

Birne von Fliege und Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch in ca. 1cm grosse Würfel schneiden. Ein paar Würfel zur Dekoration beiseite legen. Zum Eintopf geben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Pfeffer und, falls nötig, etwas Salz abschmecken. Anrichten und mit den Birnenwürfeln dekorieren.





