

Flüsse der Genüsse

Spanisch Fricco

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 bis 40 Minuten

Kochgerät: Wasserbad-Form, kurz Förmchen genannt.

Zutaten

1,5 Pfd. Fleisch, kleingewürfelt, halb Rind und halb Schwein

3 Pfd. Kartoffeln geschält und in dünnen Scheiben geschnitten

2 Pfd. Zwiebeln gewürfelt und in Butter gedünstet

½ Pfd. Schmand, frisch gemahlener Pfeffer, Salz

Zubereitung

Alle Zutaten vorbereiten. Das Fleisch und die Kartoffeln mit Pfeffer und Salz würzen. Die Wasserbad-Form mit Margarine ausfetten. Anschließend Kartoffeln, Fleisch und Zwiebeln abwechselnd schichtweise in die Form füllen.

Die unterste und die oberste Schicht besteht aus Kartoffeln. Zwischen die einzelnen Schichten kann, wer mag, noch Pfeffer streuen.

Zuletzt wird der Bauernschmand obendrauf verteilt (fetten Bauernschmand verwenden, da der magere Schmand leicht gerinnt). Das Förmchen wird verschlossen und 2,5 bis 3 Stunden im Wasserbad gekocht.

Dazu eine Scheibe Mischbrot und ein Töpfchen mit grobkörnigem Siedesalz aus der Saline Sooden.