



Kartoffel-Karottengemüse

An dieses Gericht erinnerte sich Günther Leib, der letzte Besitzer des Hauses aus Fellinghausen, das jetzt im Freilichtmuseum Hessenpark zu finden ist, gerne. Das Kartoffel-Karottengemüse hat seine Großmutter Karoline Leib auf dem Sparherd in der Küche zubereitet. Die Kartoffeln wurden ursprünglich im bäuerlichen Nutzgarten, der hinter dem Haus lag, angebaut.

Zutaten:

50 Gramm Butter
100 Gramm Zwiebeln, gewürfelt
100 Gramm Dörrfleisch, gewürfelt
400 Gramm Kartoffeln, in Stiften
400 Gramm Karotten, in Stiften
100 Milliliter Gemüsebrühe
200 Milliliter Sahne
50 Gramm Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

1. Die Zwiebeln würfeln.
2. Das Dörrfleisch ebenfalls in Würfel schneiden.
3. Die Zwiebeln und das Dörrfleisch in der Butter in einem Topf anschwitzen.
4. Die Kartoffel- und die Karottenstifte hinzugeben und die Brühe angießen.
5. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel andünsten.
6. Nach dieser Zeit die Sahne hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
7. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp: Zum Gemüse passt entweder falsches Kotelett, also Schweinebauch ohne Knochen, paniert oder Solberfleisch (Stich). Anstelle von Petersilie kann Giersch im Gericht Verwendung finden.