

Pommerscher Festtagstopf

Zutaten:

4 klein. Gänsekeulen
750 g Speckkeulen (= Steckrüben)
500 g Kartoffeln
Salz
Pfeffer
Majoran
Wasser
Fleischbrühe

Zubereitung:

Steckrüben und Kartoffeln schälen, würfeln und zusammen mit den Gänsekeulen halb mit Wasser und halb mit Fleischbrühe bedeckt etwa 1 1/2 Stunden kochen. Kurz vor Ende der Garzeit mit den Gewürzen abschmecken. Wenn die Keulen gar sind, das Fleisch von den Knochen und der Haut befreien und wieder in den Eintopf tun. Noch einmal aufkochen. Dieser Eintopf, bei dem die Kartoffeln ruhig verkochen dürfen, schmeckt auch aufgewärmt besonders gut.