

# Fränkisches Kartoffelgemüse mit Angusrindfleisch

Ein Rezept

von

Marliese Heinzmann

Nach Kirchweih wird es meistens ungemütlich. Regen oder Frost, die Sonne ist zwar da, aber es fehlt manchmal die Wärme. Auch die innere Wärme ist nicht mehr die Gleiche, wie im Sommer.

Da empfiehlt es sich ein Süppchen zu sich zu nehmen oder ein richtig heißes Kartoffelgemüse mit Fleischeinlage. Es gibt verschiedene Kochvarianten für das Kartoffelgemüse.

Fränkisch herb, da werden Kartoffeln im heißen Butterfett angebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas Rindfleischbrühe aufgegossen, bis die Kartoffeln bedeckt sind. Dazu kommt etwas Wurzelgemüse für den Geschmack, das beliebte Maggikraut und etwas Muskat. Wenn die Kartoffeln gar sind, wird mit saurer Sahne, etwas Essig oder Zitronensaft und Majoran oder Petersilie abgeschmeckt. Fertig.

Als Fleischeinlage können wir entweder ein Bratenstück oder ein mageres Suppenfleisch, wie Gronfleisch, Brust oder Hochrippe kochen, dies mit Weißwein oder Zitrone abschmecken und dann geschnetzelt oder als Scheibe zu dem sauren Kartoffelgemüse reichen. Auf jeden Fall heiß servieren, als kleine Beigabe, ein Schwarzbrot.

Da werden so manche kalte Füße warm. Mein Rezept ist diesmal kurz und gut, weil die Bäuerin ziemlich im Garten (Park) zu tun hat, und das Gejammer jedes Jahr das Gleiche ist, dass sie nicht fertig wird und im Dezember immer noch der vielen Gartenarbeit hinterher läuft, wo es dann so kalt und nass ist und sich kalte Glieder davon holt.

Der Bauer ist da ganz radikal mit der Mithilfe, in dem er den guten Rat der geliebten Frau gibt, sie solle doch den Park in einen ganz normalen Garten wieder rückführen, so wären dann die Dinge einfach und gelöst. Pfundig.

Guten Appetit!

**Rezepte unter [www.Hochholz.de](http://www.Hochholz.de)**