

Freiherr von Poschingers Schöpfkellenfleisch

ZUTATEN

350 g Rindfleisch
350 g Schweineschulter
150 g roh geräucherten
Bauchspeck
2 große Zwiebeln
dunkles Bier
Schweinefett
Salz
Pfeffer
edelsüßer Paprika
gemahlener Kümmel

ZUBEREITUNG

Das Freiherr von Poschinger Schöpfkellenfleisch ist ein so schmackhaftes wie einfaches Gericht, das die Glasmacher in früheren Zeiten zu besonderen Anlässen wie runden Geburtstagen, Hochzeiten oder Kindstauen zubereiteten.

Dazu legen sie die Zutaten in eine eiserne Schöpfkelle und garten das Fleisch im Feuer des Glasofens.

Das Fleisch in Würfel schneiden, salzen, pfeffern und mit dem ebenfalls gewürfelten Bauchspeck vermengen. Das Schweinefett in einem Topf erhitzen, dazu die klein gewürfelte Zwiebel Farbe nehmen lassen. Fleisch zugeben, anbraten und mit dem dunklen Bier ablöschen. Jetzt mit Paprika und Kümmel würzen und das Fleisch vor sich hinköcheln lassen. Dabei die verkochte Flüssigkeit immer wieder mit Bier auffüllen, bis das Schöpfkellenfleisch gar ist. Dazu passen Semmelknödel – oder einfach Weißbrot.

Guten Appetit!

Quelle: Moritz Oswald de Mesquita, geschäftsführender Gesellschafter und Koch, und Küchenchef Stefan Wagner vom Wirtshaus Re(h)serviert, Rezept stammt aus dem Archiv der Glasmanufaktur von Poschinger.

