



Teichelmauke

für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln
500 g	Kochfleisch (z.B. hohe Rippe)
1	Zwiebel
½ Stange	Porree/Lauch
¼ Knolle	Sellerie
2	Möhren
200 g	Sauerkraut
	Lorbeerblätter, Salz, Pfefferkörner, Piment, Majoran
	Petersilie

Zubereitung:

1. Ca. 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, das Fleisch in der Zwischenzeit waschen und in das kochende Wasser geben. Salz und Gewürze zugeben.
2. Nach 1 Stunde das in Blättchen bzw. Würfel geschnittene Gemüse dazugeben.
3. Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Brühe etwas weiter köcheln lassen und bei Bedarf noch etwas mit Salz nachwürzen.
4. Etwas von der zubereiteten Brühe in einen Topf geben und die Kartoffeln darin weichkochen (ACHTUNG: kein zusätzliches Salz zufügen). Nachdem die Kartoffeln weich sind, etwas Brühe in ein separates Gefäß geben. Nun die Kartoffeln und die Brühe zu einem Mus stampfen. Bei Bedarf noch etwas Brühe aus dem Gefäß wieder dazu geben. Mit etwas Majoran, Salz und Pfeffer den Kartoffelmus abschmecken.
5. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und in der Brühe mit dem Gemüse nochmals erwärmen. In einem separaten Topf das Sauerkraut erwärmen.
6. Zum Anrichten kommt der Kartoffelmus (in der Oberlausitz Mauke genannt) auf einen tiefen Teller, mit der runden Seite der Kelle ein schönes Loch in die Mauke drücken. Das Fleisch mit dem Gemüse und der Brühe in dieses Loch (Teich, Teichel) geben. Am Rand noch etwas erwärmtes Sauerkraut dazu geben und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit. Noch mehr Rezepte und das passende Video auf

www.bei-meyer.de