

## **Gestampftes mit gesalzenem, geräuchertem Dörrfleisch**

Rezept von Sigrid und Rainer Schäfer, Odenwald-Gasthaus „Zum Hirsch“, Bad König-Fürstengrund

### **Zutaten** (für 4 Personen):

800 g Dörrfleisch, gepökelt und geräuchert (nicht zu trocken)

800 g Karotten, geschält

400 g Kartoffeln, geschält

80 g Butter

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

### **Zubereitung:**

Das Dörrfleisch in kaltem Wasser (ohne Salz) aufsetzen, aufkochen lassen und ca. 75 Minuten bei geringer Hitze garkochen. Die Karotten und Kartoffeln waschen, schälen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Zuerst die Karotten in einem größeren Topf mit Wasser bedeckt aufsetzen und fast garkochen (ca. 15 Minuten kochen), dann die Kartoffelscheiben zugeben und fertig kochen.

Den Kochfond vom Gemüse zur Hälfte in eine Schüssel oder einen Topf abschütten und zur Seite stellen. Die Karotten-Kartoffeln mit dem restlichen Fond im Topf stückig grob zerstampfen (Kartoffelstampfer oder grober Schneebesen geht auch). Ist das Gestampfte zu fest, etwas von dem aufgehobenen Kochfond zugeben, bis es eine sämige Konsistenz hat. Dann mit Salz, wenig Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Butter in einer Pfanne gut braun werden lassen und heiß mit dem Gestampften verrühren. Das gare Fleisch zehn Minuten ruhen lassen, dann in fingerdicke Scheiben schneiden und auf dem Gestampften anrichten. Die Schwarte und Knorpel kann man zuvor entfernen. Richtig heiß serviert, hat man so ein kräftiges Odenwälder Wintergericht.

Getränkeempfehlung: Odenwälder Apfelwein oder ein dunkles Bier