

BEUTELCHES

Zutaten Beutelches:

2 kg Kartoffeln
200g Solper, gekocht in Würfeln
(gepökelttes Schweinefleisch)
250g Lauch, grob geschnitten
200g Dörrfleisch, fein geschnitten
200g Schwartemagen in Würfeln
Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch

Zutaten Zwiebelsoße:

500g Zwiebeln
1 EL Mehl
¼ l dunkles Bier
½ l braune Soße
Knoblauch
Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung Beutelches:

Die Kartoffeln fein reiben. Gekochtes Solper in Würfel schneiden. Das Dörrfleisch und den Lauch ausschwitzen und unter die Kartoffelmasse geben. Das Solper und den Schwartemagen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch würzen und in die Beutel (Leinensäckchen) füllen. Ca. 1 Stunde in Salzwasser kochen lassen.

Zubereitung Zwiebelsoße:

In Streifen geschnittene Zwiebeln in Butter hellbraun andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Das Ganze mit Bier ablöschen und einkochen lassen. Anschließend mit brauner Soße auffüllen und so lange kochen lassen, bis die Zwiebeln schön weich sind. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.