



Geschichteter Kartoffeleintopf

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 400 g Schweinbauch, mager
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 130 g Speckstreifen, durchwachsen
- 400 ml Sahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 60 ml Weißwein
- $\frac{1}{2}$ Bund Thymian
- Zimt, Muskat, Salz und
frisch gemahlener weißer Pfeffer



Zubereitung:

Schweinebauch salzen und auf der Schwarte anbraten, Brühe dazu geben und aufkochen lassen. Danach bei milder Hitze für etwa eine Stunde köcheln lassen.

Währenddessen Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Speckscheiben halbieren und die Thymianblätter abzupfen.

Den fertigen Schweinebauch quer halbieren und jeweils in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Sud aufbewahren! Den Weißwein erhitzen und um die Hälfte einreduzieren. Anschließend Kochsud und Sahne dazugeben, gut verrühren und einmal aufkochen lassen. Mit Zimt, Muskat und frisch gemahlenem weißen Pfeffer würzen.

Einen Bräter mit den Speckscheiben auslegen. Anschließend Kartoffelscheiben, Zwiebelringe, Knoblauch, Thymian, Schweinebauch und wieder Speckscheiben aufschichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte Kartoffel- und Speckscheiben mit etwas Thymian sein. Alles mit der Weißweinsahne begießen und den Bräter mit geschlossenem Deckel (während der gesamten Garzeit) bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 1 Stunde 45 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Guten Appetit!

