Johannes Guggenberger empfiehlt heute: Kartoffel-Stierum und warmer Krautsalat mit Speck

[caption id="attachment_9209" align="aligncenter" width="850" caption="Ein traditionelles Gericht, das man hoffentlich nie vergessen wird: Kartoffel-Stierum"]

[/caption]

Für das Kartoffel-Stierum

Zutaten:

- 1 kg mehlige Kartoffeln
- 250 Gramm Mehl
- 150 Gramm Griebenschmalz
- Salz
- Wenig Muskat, gerieben

Herstellung:

1. Kartoffeln schälen, in wenig Salzwasser, nicht ganz bedeckt, weich kochen.
2. Das Mehl über die noch heißen Kartoffeln sieben und mit einem Kochlöffel gut durchrühren - wie bei

einem Brandteig. Sollte die Masse etwas zu weich sein, einfach noch etwas Mehl zugeben.
3. Mit Salz und Muskat würzen.
4. Die abgekühlte Masse mit den Händen in kleine Stücke zerrupfen und in dem erhitzten Griebenschmalz hellbraun anrösten.

Warmer Krautsalat mit Speck

Zutaten:

- Ca. 1 ½ kg Krautkopf
- 150 Gramm Speck, durchwachsen und gewürfelt
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 5 EL Pflanzenöl
- Essig nach Geschmack
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- 1 Esslöffel Kümmel ganz

Herstellung:

1. Das Kraut putzen, den Strunk herausnehmen, fein hobeln oder schneiden.
2. Speck und Zwiebel in etwas Öl goldgelb anbraten.
3. Mit dem Essig ablöschen und heiß über das Kraut gießen.
4. Das restliche Öl, Salz und Pfeffer fest im Kraut durchkneten und warm stellen. 1 Stunde ziehen lassen und - wenn es sein muss - etwas nachwürzen. Kümmel dazugeben.