

Rostbräutel nach Thüringer Art

Zutaten:

6 Kammscheiben, 1 große Gemüsezwiebel, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer, Paprika rosenscharf, einige Pfeffer-, Wacholder- und Pimentkörner, 1 Lobeerblatt.

Zubereitung:

Die gewaschenen Kammscheiben von beiden Seiten würzen und in einer Pfanne leicht anbraten, nacheinander in einen großen Bräter geben. Die in halbe Ringe geschnittene Zwiebel im Bratfett leicht anschwitzen und zu den Kammscheiben geben. Etwas Wasser aufgießen (damit nichts anbrennt), die Gewürzkörner zugeben und im Backofen ca. eine 3/4 Stunde bei 120°C schmorgeln lassen. Ab und zu nachschauen und gegebenenfalls etwas Flüssigkeit zugeben.

Schmeckt Lecker auf einer Scheibe Brot mit einem Salat. Bei uns gab es dazu Spitzkohlsalat mit Mandeln.

Guten Appetit!!