

Polar's Kochstudio

Mittelalterliche Lutherpfanne

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Pökelfleisch
200 g Schweinelende
200 g Rinderfilet
100 g Butterschmalz
1 Zehe/n Knoblauch, zerdrückt
1 TL Majoran
1 TL Öl (Knoblauchöl)
Basilikum
400 g Bohnen (Saubohnen), dick (am besten 1 große Dose)
80 g Rauchfleisch
20 g Butterschmalz
8 große Zwiebel(n), geschält
40 g Butterschmalz
1 TL Liebstöckel
Salz
5 Ei(er)
250 g Semmelbrösel
250 g Mandel(n)
50 g Butter
Salz und Pfeffer
1 Prise Pottasche

Zubereitung:

In der Reihenfolge der Zutaten: Die Spieße: Fleisch in grobe Stücke schneiden und ins Knobi-Öl einlegen. Anschließend würzen und braten. Dann abwechselnd auf 4 Spieße stecken. Die Bohnen: Rauchfleisch würfeln und im Schmalz anbraten. Bissfest gedämpfte Bohnen darin schwenken. Salzen nur, falls notwendig. Basilikum dazu. Die Zwiebeln: Zwiebeln vierteln, mit etwas Salz und dem Liebstöckel und gaaanz wenig Wasser dämpfen. In Butter schwenken. Die Semmeltorte: Eier verquirlen und Semmelbrösel unterziehen. Der Teig muss geschmeidig fest sein. Mit Gewürzen, Pottasche und geriebenen Mandeln verkneten. Gefettete Kastenform mit Teig füllen. Ca 40 min bei 200° backen Ab und zu mit Butter bestreichen, Zuletzt 2 Min. vor dem Herausnehmen. Mit Prise Salz bestreuen. Am besten Garprobe mit Stäbchen machen. In Scheiben schneiden und mit Zwiebelgrün garnieren. Dazu nach alter Sitte Bier.

Zubereitungszeit: 90 Minuten