

Brustspitz THOMAS mit Pflaumen und Rosinen

Schnelle Küche für 4 Personen



Zutaten

ein gut geräucherter Brustspitz (ca 400g).

In Deutschland ist Brustspitz Kassler. Gepökelter und leichtb geräucherter Schweinebauch am Stück.

Suppengrün

Rosinen, getrocknete

Pflaume getrocknete

Vegeta

Salz

Pfeffer

Wasser

Mehl für Mehlschwitze

Butter

Zubereitung

Brustspitz von Schwarte entfernen und in kleine gabelgerechte Stücke schneiden.

Rosinen und Backpflaumen, die vorher in Wasser eingeweicht worden sind beifügen

In einem Topf mit Wasser und
Suppengemüse alles weich kochen.
Zur Geschmacksverstärkung kann man
Vegeta dazugeben..
Das ganze 1.5 h köcheln lassen.

In einem separaten Topf eine Mehlschwitze
aus
Butter und Mehl machen und zum garen
Fleisch geben. Aufkochen lassen.

Dazu kann man Salzkartoffeln oder
Kartoffelbrei reichen.

Überzählige Menge portionsweise im
Tiefkühler einfrieren.

Guten Appetit
Hans-Peter Thomas aus Wien