

Eingemachtes

Beim Recherchieren des Rezeptes für ein gutes traditionelles „Eingemachtes“ bin ich darauf gekommen, dass es sicherlich so viele Rezepte gibt, wie es auch Familien gibt ☐ In Matrie zum Beispiel kommt das Eingemachte beim „Hochzeit laden“ auf den Tisch. Hier findet ihr nun meine Version eines guten Osttiroler „Eingemachten“.

- Vorbereitungszeit: 20 Minuten
- Garzeit: 40 Minuten
- Gesamtzeit: 60 Minuten
- Portionen/Menge: 4

Zutaten Eingemachtes

500 g Schweinefleisch aus der Schulter
3 mittelgroße Zwiebeln
etwas Schmalz oder neutrales Pflanzenöl
2 große Knoblauchzehen
2,5 gehäufte Esslöffel Roggenmehl
Ca. 1,5 Liter Rindssuppe
2 Lorbeerblätter
Kümmel, Majoran, Piment (Neugewürz)
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Eingemachtes

Fleisch und Zwiebel in dünne Streifen, Knoblauch würfelig schneiden. Schmalz erhitzen und das Fleisch darin gut anbraten – gleich salzen und pfeffern. Anschließend Zwiebel dazugeben und mit rösten.

Sobald das Fleisch und der Zwiebel Röstaromen haben, Knoblauch dazugeben, mit etwas Suppe aufgießen und für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Immer wieder umrühren und wenn nötig, etwas Suppe hinzugeben. Sobald das Fleisch weich ist, mit Roggenmehl stauben, kurz mit rösten und mit Suppe

aufgießen.

Alle Gewürze dazugeben (Kümmel, Piment, Salz, Majoran und Lorbeer). Das Eingemachte für ca. 10 Minuten weiter kochen lassen.

Nochmals alles abschmecken, eventuell nachwürzen und mit Brot servieren. Mahlzeit!

Tipps der Köchin

- Besonders gut schmeckt das Eingemachte, wenn man einen Schuss Essig dazugibt. Das verleiht der Suppe eine saure Note.
- Wer keine Rindssuppe zur Verfügung hat, kann auch mit Wasser aufgießen und etwas Suppenwürze dazugeben.
- Die Suppe zum Aufgießen sollte immer kalt sein, denn sonst klumpt das Mehl.
- Obwohl es nicht zum Originalrezept gehört, schmeckt mir das Eingemachte besonders gut mit etwas Petersilie.