„Moi Lewwerworscht Krumbern“

© Joachim Brendel

Gewidmet meinem lieben Schwiegervater und dessen erstklassigem Apfelwein

Zutaten

1 kg	Kartoffeln, roh, ca. 6 Stück
400 g	Leberwurst, hausmacher
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Frühlingszwiebel, gehackt
15 g	Petersilie, grob gehackt
1 TL	Estragon (Blätter, gehackt)
1 TL	Majoran (Blätter, gehackt)
1 TL	Knoblauchpulver, instant
100 g	Butterschmalz oder Schmalz
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle
	Muskat aus der Mühle
200 g	Suppengrün, gewürfelt
100 g	Petersilienwurzel, gewürfelt
200 ml	Apfelwein

Zubereitung

Von den rohen Kartoffeln längs einen Deckel abschneiden (ca. 1/5 der Kartoffel) und das Gegenstück (4/5) mit einem Messer und Löffel aushöhlen. Leicht pfeffern.

Leberwurst, Zwiebeln, Petersilie, Kräuter und Knoblauch gut vermischen und kräftig und pikant mit dem Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kartoffeln gut füllen und „Deckel“ aufsetzen. Im Gusstopf kurz das Schmalz zerlassen, die Kartoffel einsetzen, mit Schmalz bepinseln und offen im Backofen bei 180°C Heißluft 20 Minuten schmoren. Dann Suppengrün und Petersilienwurzel zugeben, 20 Minuten weiterschmoren. Alles mit dem Apfelwein übergießen und nochmals ca. 30 Minuten weiterschmoren, bis die Kartoffeln gar (weich) sind.

Zu den Kartoffeln etwas Soße und Wurzeln reichen. Als Getränk: gespritzter Apfelwein – natürlich den köstlichen vom meinem Schwiegervater.

Das schmeckt!