

SPIZECOMPANY®



SPANISCH FRICCO MIT WIRSING

DU BRAUCHST

Für 6 bis 8 Portionen

1 kg Rindfleisch (z. B. Hohe Rippe, Hüfte, Schulter)

1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln

400 g Zwiebeln

1 Kopf Wirsing (800 bis 900 g)

1 1/2 TL Salz

2 TL schwarze Pfefferkörner

3 Pimentkörner

2 Gewürznelken

2 TL gerebelter Majoran

frisch geriebene Muskatnuss

2 EL Butter

400 g Sahne

200 g Crème fraîche

100 bis 200 ml Milch

Das Rindfleisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben, bzw. Ringe hobeln oder schneiden. Wirsing vierteln, äussere Blätter und den Strunk entfernen. Die Kohlviertel waschen, trocken schütteln und quer in etwa 3 cm breite Streifen schneiden. In einem Mörser oder Universal-Zerkleinerer Salz, Pfefferkörner, Pimentkörner, Gewürznelken, Majoran und 1 Prise Muskatnuss zu einer feinen Gewürzmischung zerreiben.

Den Backofen auf 160 bis 180 °C vorheizen. Einen Schmortopf mit der Butter grosszügig aussetzen. Abwechselnd und pagenweise Kartoffeln, Zwiebeln, Fleisch und Wirsing einschichten, dabei jede Schicht mit etwas von der Gewürzmischung bestreuen. Die oberste sollte eine Kartoffelschicht sein.

Sahne und Crème fraîche verrühren. Über die Zutaten in den Topf giessen. Den Topf rütteln, damit sich die Flüssigkeit gleichmässig verteilt. Eventuell noch etwas Milch nachgiessen, bis die oberste Kartoffelschicht knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Schmortopf mit dem Deckel fest verschliessen. Den Eintopf im Ofen 3 Stunden garen. Sahne und Crème fraîche verrühren. Über die Zutaten in den Topf giessen. Den Topf rütteln, damit sich die Flüssigkeit gleichmässig verteilt. Eventuell noch etwas Milch nachgiessen, bis die oberste Kartoffelschicht knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Schmortopf mit dem Deckel fest verschliessen. Den Eintopf im Ofen 3 Stunden garen.



INFO: Der Rezepttitel kann einen leicht auf die falsche Fährte führen, aber die Heimat dieses Eintopfs liegt in Westfalen. Die Urform von Spanisch Fricco wurde schon im Praktischen Kochbuch von Henriette Davidis beschrieben, das erstmals 1845 erschien. Das Gericht ist heute noch beliebt, was an den aktuellen Variationen erkennbar ist.

