

Sächsische Flecke im CrockPot

© horst-ries.de

Ich weiß – daran scheiden sich die Geister.
Doch es gibt viele Fans – wie mich.

Flecke – woanders auch Kutteln genannt
brauchen sehr lange, bis sie gar sind.
Eigentlich ideal für den Crockpot.



Heute bekommt man sie zum Glück schon sauber vorgegart – mitunter auch schon geschnitten – und die aufwändigen, lästigen Vorkoch- und Vorbereitungsvorgänge fallen weg.

Also:

800g Flecke (Flatschen - vorgegart). 100g Nierchen und 100g Herz gekauft.

Die weiteren Zutaten – Gewürzgurke, Wurzelwerk (Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel) stehen bereit:

Die Flecke kalt abwaschen und
in feine Streifen schneiden.

Das Wurzelwerk putzen. Die
Zwiebel mit 3 Nelken spicken.

Das alles zusammen mit Herz
und Nierchen, 1 EL Salz,
3 Lorbeerblättern und 1 TL
Thymian (Kuttelkraut) in den
Pot.

Mit Wasser bis ca. 1cm
unterhalb des Randes auffüllen.



Den Deckel drauf, den Pot auf
Stufe I stellen und für die nächsten
8 Stunden vergessen.

Dann den Inhalt mit einem Durchschlag (grobes gelochtes Nudelsieb) von der Brühe trennen.

- Die Brühe in einen Topf und Kartoffelstückchen darin gar gekocht. Mitunter werden die Kartoffeln auch separat gekocht und als Beilage gereicht.
- Das Fleisch – Herz und Niere – kleingeschnitten und mit hinein. Dann mit einer Mehlschwitze gebunden.
- Als Letztes zwei Gewürzgürkchen würfeln und dazu geben.
- Noch ein Glas Weißwein dran und alles noch mal aufgekocht.
- Verkosten – wahrscheinlich wird noch Salz fehlen.
- Erst nach dem Salzen mit Essig und etwas Zucker (oder Sirup) kräftig süß-sauer abschmecken

Fazit: Auch für die Zubereitung von diesem Gericht eignet sich der Crockpot hervorragend. Das nächste Mal werde ich aber die Kartoffelstücke gleich mit in den Crockpot geben. Die Gefahr, dass sie zerfallen besteht ja nicht, da Kartoffeln darin ja eher etwas fest bleiben.



Sehr lecker – für den der es gern isst

*