



Oma Resis Haschee

Oma Resis Haschee

Dieses Gericht ist besonders bei den Kindern vom Käthrer beliebt. Die Herausforderung ist, das Haschee so zu essen, dass der „Vulkan“ nicht ausbricht. Das heißt, das Kartoffelpüree von Innen nach Aussen zu essen. ;-)

Zutaten Haschee:

1 kg Schweinehackfleisch vom Käthrer
2 Zwiebel
6 EL Mehl oder Maizena
3 EL Majoran
1 Zitrone
750 ml Fleischsuppe

Zutaten Kartoffelpüree:

750 g mehlig Kartoffeln
40 g Butter
100 ml Milch
Salz, Muskatnuss

Zubereitung Haschee:

Zwiebel klein schneiden, in etwas Öl anschwitzen, Hackfleisch dazugeben, gut anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und mit Suppe aufgießen, 2 EL Majoran hinzugeben und 20 bis 25 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Von der Platte nehmen, Zitrone hinzugeben. Nach dem Zugeben der Zitrone nicht mehr aufkochen lassen.

Zubereitung Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, in etwa gleich große Stücke schneiden und in einen Topf mit soviel Wasser geben, dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind. Salzen, aufkochen und - bei geschlossenem Deckel - ca. 20 Minuten köcheln lassen. Darauf achten, dass sich die Kartoffeln nicht am Topf anlegen.

Den Topf vom Herd nehmen, das Wasser abgießen. Die Kartoffeln zerstampfen oder durch die Kartoffelpresse drücken. Milch erwärmen und die Butter darin zergehen lassen und etwas Muskatnuß dazugeben.

Milch zugießen und kurz mit einem Schneebesen flaumig schlagen.

