

Neue Kartoffeln mit Kümmel & Mett

Eine herzhaftere Variante: Die Kartoffeln werden diesmal nicht gekocht, sondern gebacken. Anschließend bestreut man sie mit frischen Kräutern und serviert sie zu Hackepeter (Schweinemetts).

Zutaten für vier Personen:

1 kg neue Kartoffeln

2-3 EL Olivenöl

grobes Salz, Pfeffer, 1-2 EL Kümmel, 2 Liebstöckelzweige

circa 500 g Hackepeter (Schweinemetts, siehe auch Tipp!)

1-2 weiße Zwiebeln, glatte Petersilie

Mit Öl bestrichen, mit Kümmel, Pfeffer und Salz bestreut

Die Kartoffeln gut bürsten und längs halbieren. Mit der Schnittfläche auf ein Blech setzen, das mit Öl bestrichen und mit Kümmel, Pfeffer und Salz bestreut wurde.

Die gebackenen Kartoffeln

Die Kartoffeln anschließend noch von oben mit Öl einpinseln und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Celsius (Heißluft: 220 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) circa 10 bis 20 Minuten

backen, bis sie weich sind. Die genaue Zeitdauer hängt dabei natürlich von ihrer Größe und Dicke ab.

Die fertigen Kartoffeln mit fein geschnittenem Liebstöckel bestreuen und auf einer Platte anrichten. Den Hackepeter ebenfalls auf einer Platte aufhäufen und rundherum fein gewürfelte Zwiebel und fein gehackte Petersilie streuen.

Tipp: Hackepeter, auch Schweinemett genannt, muss man eventuell beim Metzger bestellen. Hierbei handelt sich um durch den Fleischwolf gedrehtes Fleisch vom Schwein (aus der Schulter, meist eine gute Mischung aus zwei Teilen magerem und einem Teil fettem Fleisch), das bereits gewürzt ist. Viele Metzger haben ihre ureigene Mischung.

Natürlich kann man auch selbst Fleisch durch den Wolf drehen. Die Masse wird dann mit Salz, Pfeffer, etwas Paprika, eventuell abgeriebener Zitronenschale, frischer Zwiebel und Petersilie gewürzt. Und: unbedingt einen Schuss Wasser untermischen, damit sich die Gewürze auflösen und gut ins Fleisch eindringen.

Getränk: ein Gutedel (auch als Chasselas oder Fendant bezeichnet) oder – besonders gut zum Kümmel passend – ein Schwarzbier.