



Berliner Beamtenstippe

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, für jeden Tag, immer wieder lecker

Zutaten

- 500 g Schweinemett, zerbröselt
- 3 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El Pflanzenöl
- 200 ml Milch
- 1 El Butter
- 4 El Schmand
- 1 Tl Zitronensaft
- 250 ml Instant Fleischbrühe
- 1 Tl heller Saucenbinder
- 1/2 Bund krause Petersilie, gehackt
- 1 Tl Kümmelzug, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Kümmel mit Wasser bedecken und einmal aufkochen, ca. 5 min. "ausziehen" lassen.

Schritt2

Die Zwiebeln in Pflanzenöl in einem ausreichend großen Bräter glasig anschwitzen und das gebröselte Schweinemett dazu geben. 6 - 8 min. schmoren, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Mit der Fleischbrühe und dem passierten Kümmel Auszug und Zitronensaft aufgießen. 10 - 15 min. leise köcheln lassen, salzen und herzhaft pfeffern.

Schritt4

Alles leicht mit 1 Tl angerührtem Soßenbinder "sämig" binden.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Auf / mit rustikalem Kartoffelstampf anrichten, je Portion einen kräftigen Löffel Schmand und gehackte Petersilie darüber geben. Dazu schmecken mit eingelegte Senfgurken.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch **Tags:** kümmel, stampfkartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/berliner-beamtenstippe/>