

Dublin Coddle – Wursteintopf mit Kartoffeln und Rüebli



Zutaten

6 Stück Schweinswürstchen, oder Bratwurst am Meter
120 g Bratspecktranchen
1 Stück Zwiebeln, gross
500 g Rüebli
800 g Kartoffeln
1 Esslöffel Bratbutter
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
2 Stück Lorbeerblätter, und aus je 4 Thymian- und Petersilienzweigen ein Kräutersträusschen
5 dl Cidre, (trockener Apfelwein)
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Würste mit Küchenschnur in 5–6 cm lange Stücke abbinden, sodass man Miniwürste erhält.
2. Den Bratspeck in breite Streifen schneiden.
3. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Rüebli schälen und in gut 1 cm dicke Rädchen schneiden. Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse in Viertel oder Sechstel schneiden.
4. In einem Bräter die Bratbutter erhitzen und den Speck anbraten. Dann die Bratwürste beifügen und rundum sehr langsam hellbraun braten. Alles aus der Pfanne nehmen.

5. Abwechselnd Zwiebeln, Wurst, Kartoffeln, Rüebli und Speck in den Bräter schichten. Jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kräutersträusschen dazulegen. Den Apfelwein beifügen; die Zutaten sollen mit Flüssigkeit gut halb bedeckt sein. Den Bräter mit dem Deckel oder ersatzweise mit Alufolie verschliessen.
6. Den Eintopf im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 50 Minuten garen: die Kartoffeln sollen gut weich sein.
7. Die Petersilie fein hacken und vor dem Servieren über den Eintopf streuen.