

Altmärker Tiegelbraten

Das Fleischgericht hat seinen Namen dem Kochutensil zu verdanken, in dem es zubereitet wird - dem Tiegel, einer Bratpfanne. Lamm und Rind wird dazu verwendet. Die Zutaten für den Altmärkischen Tiegelbraten gibt es hier.

Zutaten für 4 Personen:

700 g Rindfleisch (z. B: Keule)
200 g Lammfleisch (z. B: Keule)
250 Gramm Zwiebeln
1,5 l Hühnerbrühe
2 EL Mehl
2 EL Butter
5 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
1 Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle
500 g Hartkäse, frisch gerieben

Zubereitung:

Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und würfeln.

Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch beidseitig anbraten und die Zwiebeln dazugeben und mitrösten. Mit Brühe ablöschen. Braten etwa anderthalb Stunden ohne Deckel leise köcheln lassen.

Fleisch herausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Ofen auf 230° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Brühe durch ein Sieb gießen und die Mehlschwitze damit ablöschen. Die Sauce etwa 5 Minuten köcheln lassen, das Fleisch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch mit der Sauce in eine Auflaufform geben und mit dem geriebenen Hartkäse bestreuen. Den Braten im Ofen 15 Minuten lang goldgelb überbacken lassen.

Man serviert es sehr heiß mit frischem Weißbrot und einem Schluck Korn.

Dazu schmecken auch in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln.

Oma wusste warum....

Diese Speise konnte man Vorkochen und bei Bedarf, zum Beispiel betrat ein hungriger Gast die Wirtsstube, rasch im Tiegel zubereiten und heiß im selbigen Tiegel zu Tisch bringen.

Hatte man kein Rind oder kein Schaffleisch in der Speis vorrätig, wurde es eben nur mit einer Fleischsorte wie gehabt zubereitet, dafür gab es als zusätzliche Beilage kurz mitgeschmorte Fisolen (Grüne Bohnen, Brechbohnen).

Ob Straßenfest oder große Party – in der Altmark gehört der Tiegelbraten dazu.

Oder wie es mundartlich so schön heißt: Däg'braod.

Auf fast allen altmärkischen Hochzeiten gab es früher den beliebten Tiegelbraten.

Er wurde zum Frühstück serviert. Es war üblich, dieses Gericht in dreibeinigen Tiegeln (Tiegel = Bratpfanne) auf den Tisch zu bringen. Daher stammt der Name.

Es gibt es ihn gelegentlich als besondere Gaumenfreude in Gaststätten.