Potjiekos

Wörtlich übersetzt bedeutet Potjiekos kleiner Topf mit Lebensmitteln. Es handelt sich um einen Eintopf, der ursprünglich im Freien zubereitet wurde. Gekocht wird traditionell in einem runden, gusseisernen, dreibeinigen Topf. Der Potjie ist ursprünglich ein niederländischer Schmortopf aus dem 17. Jahrhundert. Früher haben die Menschen oft Tierdung als Feuermaterial benutzt, weil oft Rohstoffknappheitherrschte.

Wortherkunft Potjie: Afrikaans Ausprache: Poikikos

Zutaten:
Zutaten 2 Esslöffel Öl 2 große Zweibeln 500g Lamfleisch (oder anderes Fleisch) 250g Schinken 16 kleine Kartoffeln 1 Kohl 500ml Wasser etwas Zitronensaft ein paar Gewürze (gemischt) Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:
Den Topf mit etwas Öl erhitzen und das klein geschnetzelte Fleisch in den Topf geben und goldbraun anbraten. Etwas würzen und je nach Geschmack, kann man noch etwas Bier oder Sherry dazu geben. Danach wird das geschnittene Gemüse hinzugegeben und der deckel wird geschlossen. Ohne Umrühren sieden lassen.

Warum nicht umrühren?

Historie und Notizen:

Süd-Afrika

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/sued-afrikanisches_vom_feuer:potjiekos?rev=1438617620

Last update: **25.03.2022 18:16**