

Fränkische Bierzwiebel mit Kartoffel-Sellerie Stampf



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der fränkische Biersnack, hier als leckeres Gericht für jeden Tag

Zutaten

- 4 - 8 gleichmäßig große Gemüsezwiebeln (je nach Größe)
- Die Füllung:
- 350 g - 400 g Schweinemett (geht auch mit Gehackten halb und halb)
- 1 altbackenes, eingeweichtes Brötchen
- 2 ganze Eier
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas gehackte Petersilie
- Etwas Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

- 6 - 8 Scheiben durchwachsener Speck in 4 cm großen Stücken
- ½ l dunkles Bier (geht auch mit Hellem)
- Für den Sellerie Kartoffel Stampf:
- 500-600g geschälte Kartoffeln
- 150g Knollensellerie in groben Stücken
- Etwas frischen Schnittlauch
- Etwas Butter
- Etwas Milch
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bierzwiebel.

Schritt2

4 große Gemüsezwiebeln an der Wurzel so abschneiden, dass sie sicher stehen. Etwas aus der Mitte für die Füllung heraus nehmen und fein würfeln. Zum Schweinemett geben, ebenso das eingeweichte Brötchen, Knoblauch, Zitronenabrieb, die Eier, gehackte Petersilie und die Gewürze.

Schritt3

Alles gut miteinander verarbeiten und kräftig abschmecken; üppig in die Zwiebeln füllen.

Schritt4

In einen ausreichend großen „Bräter“ setzen und mit dem Bier angießen.

Schritt5

Für ca. 45 - 50 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt6

Der Kartoffel-Sellerie Stampf:

Schritt7

Die groben Selleriewürfel mit den Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Nur grob mit etwas Butter stampfen, nachschmecken und den geschnittenen Schnittlauch unterheben.

Schritt8

Die kleinen Speckscheiben ganz kross und braun heraus braten und auf Küchenkrepp legen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den ausgetretenen Fond etwas mit Speisestärke sämig binden, nachschmecken und über die Bierzwiebeln geben.

Schritt11

Den Kartoffelstampf mit 4 - 5 Speckchips garnieren.

Schritt12

Dazu ist ein frisch gezapftes Bier unverzichtbar.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** bodenständig, einfach, fränkisch, herzhaft, regional, urig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fraenkische-bierzwiebel-mit-kartoffel-sellerie-stampf/>