

# DAS ORIGINAL REZEPT



## Aschersleber Majoranfleisch mit knusprigem Kartoffelpuffer

### Zutaten:

600 g Schweinenacken  
150 g Zwiebeln  
1 Löffel Pflanzenfett zum Braten  
2 Zehen frischen Knoblauch  
0,25 l Sahne 30%  
100 g Frischkäse  
8 Stck. Kartoffelpuffer  
frische Petersilie  
**Thüringer Majoran**  
**(Original Aschersleber Ware)**

### Zubereitung:

- Schweinenacken in „daumengroße“ Stücke schneiden und in heißem Pflanzenfett scharf anbraten
- Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz warm stellen
- in dem Bratenfett Zwiebeln und Knoblauch glasig braten, Sahne zugeben, kurz aufkochen
- Kartoffelpuffer knusprig braten und auf Teller anrichten
- Fleisch in die kochende Sahne geben
- mit **Thüringer Majoran**, Salz und etwas weißem Pfeffer würzen
- den Frischkäse zugeben und damit leicht binden
- neben den heißen Kartoffelpuffern anrichten und mit frischer gehackter Petersilie bestreuen

*Guten Appetit!*

