

DAS ORIGINAL REZEPT



THÜRINGER MAJORANKARTOFFELN

Zutaten:

1 kg gare Pellkartoffeln schälen, 250 g Zwiebeln und 400 g gekochtes Rindfleisch oder Bratenreste (des Vortages) in Würfel schneiden. Zwiebeln und Fleischwürfel in 4 EL Öl anbraten. Kartoffelwürfel dazu fügen und mit braten. $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe dazu gießen, mit Salz, Pfeffer und **Thüringer Majoran (Original Aschersleber Ware)**, kräftig würzen, durch kochen, 10 Minuten ziehen lassen und mit gehackter Petersilie auftragen.

GEBACKENER KÜRBIS

Zutaten:

1,5 bis 2 kg Kürbis vorbereiten, in Stücke schneiden und weich kochen. Das Wasser abgießen und den Kürbis zerquirlen. In das Mus $\frac{1}{2}$ l Milch, 3 Eier, 2 in Würfel geschnittene Brötchen, 1 EL **Thüringer Majoran (Original Aschersleber Ware)**, Salz und Pfeffer rühren und alles gut mischen. 100 g Butter oder Margarine erhitzen, darin 6 große Zwiebeln, sowie 50 g Speck dünsten und ebenfalls in der Kürbismasse verteilen. Alles auf ein gefettetes Blech geben und etwa 1 bis 1 $\frac{1}{2}$ Stunden goldgelb backen. Heiß zusammen mit Kartoffeln servieren.

Guten Appetit!

