

Tochitură – Fleischeintopf

Tochitură ist ein traditionelles rumänisches Gericht. Hierbei werden kleine, möglichst fettige Fleischstücke, bei niedrigem Feuer im eigenen Fett und Säften gekocht.

Zutaten:

- 600 g Schweinefleisch (ohne Knochen)
- 100 g Speck
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 Tassen Wasser
- 1,5 EL Tomatenmark
- 2 EL Speiseöl
- Salz, Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- Thymian
- 200 ml Rotwein



Zubereitung:

Das frische Schweinefleisch und den Speck in kleine Würfel schneiden. Anschließend den Knoblauch von der Schale befreien und in breite, jedoch nicht zu lange Streifen schneiden. Die Zwiebel ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Das Speiseöl wird in einem Topf oder einer Kasserolle erhitzt.

Sobald das Öl heiß genug ist, gibt man die Zwiebel und die Fleischwürfel hinein und lässt das Ganze etwas anbraten. Die oben aufgeführten Gewürze werden nach Geschmack und Belieben beigegeben, wobei zu beachten wäre, dass sowohl das Paprikapulver als auch das Thymian erst in geringen Mengen zugegeben werden sollten, um den Geschmack nicht bitter werden zu lassen.

Das gewürzte Fleisch oftmals wenden, um von allen Seiten anzubraten. Nun ein Drittel der geschnittenen Knoblauchmenge beifügen und mit zwei Tassen Wasser ablöschen.

Das Ganze wird nun im halbgeschlossenen Topf weitergekocht, bis sich die Flüssigkeit gut eingekocht hat. Sollte das Fleisch noch nicht gar sein, etwas Wasser nachgießen und länger köcheln lassen.

Zuletzt wird das Tomatenmark beigegeben, mit dem Rotwein abgelöscht und mit dem restlichen Knoblauch nachgewürzt.

Das Fleisch für weitere 5 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Traditionell wird Tochitură heiß mit Mămăliga (deutsch: Maisbrei) und einem Spiegelei oben drauf platziert serviert. Dazu passt gut Eingesäuertes, saure, eingelegte Gurken (Cornichons) oder saurer Kohlsalat, verziert mit etwas Öl und Paprikapulver.

Guten Appetit! - Pofta bună!