

# Däglbraod (Altmärkischer Tiegelbraten)

## Zutaten (Angaben für 4 Portionen)

500 g	ausgelöste Lammkeule
1 kg	Rindergulasch
6	Zwiebeln, groß (Gemüsezwiebeln)
6	Piment-Körner
1	Lorbeerblatt
3 EL	Kräuter, gehackt (glatte Petersilie, Salbei und Thymian)
2 EL	Butterschmalz
1 Prise	schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 Prise	Kräutersalz oder normales Salz (je nach Belieben)
1 Bund	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

## Zubereitung

Das Lammfleisch in Würfel schneiden, die in etwa so groß sein sollten wie die Rindergulaschwürfel.

Beide Fleischsorten mischen und in einen ofenfesten Bräter geben. Jetzt mit kaltem Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist, und zum Kochen bringen. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder mit einer Schaumkelle abschöpfen, damit man eine klare Brühe bekommt.

In der Zwischenzeit zwei Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden, und mit den gehackten Kräutern, dem Lorbeerblatt, den Piment-Körnern, sowie den Schnittlauchröllchen zum Fleisch geben. Bei niedriger Temperatur zugedeckt etwa 70 Minuten leicht köcheln lassen.

Kurz vor dem Ende der Garzeit den Backofen auf 220° vorheizen (Umluft 200 °).

Als nächstes die restlichen 4 Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebelscheiben darin dünsten (ca. 5 Minuten).

Nach Ende der Garzeit den Deckel vom Bräter nehmen, das Lorbeerblatt herausnehmen, und die gedünsteten Zwiebeln auf dem Däglbraod (Tiegelbraten) verteilen.

Den Bräter jetzt in den vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) schieben, und das Ganze überbacken, bis die Zwiebeln eine goldgelbe Farbe haben (je nach Ofen ca. 10-20 Minuten), daher öfter danach schauen, damit die Zwiebeln nicht zu dunkel werden.

Traditionell serviert man das fertige Däglbraod in Suppentellern, mit frischem Bauernbrot, einem Bier und einem „Schluck“ (Korn).

**Guten Appetit!**