



Potjie Rindfleisch

2 große Zwiebeln,

1 Rindfleisch

Schwein, Ziege oder Schafe gehen auch.

1 Kg Kartoffeln,

2 Karotten,

1 Sellerie, 1 Stange Lauch,

Öl

Eine alte burische Spezialität ist der "Potjie", ein Gericht mit Fleisch und Gemüse, das bequemerweise stundenlang über dem Feuer zu einer köstlichen Speise gart.

Stelle den Potjie auf das Feuer. Gebe einen Schluck Öl hinein, sobald das Öl heiß ist, werden die grob geschnittenen Zwiebeln in den Potjie gegeben und unverzüglich danach das Fleisch. Nun unter gelegentlichen Rühren die Zutaten gut anbraten. Karotten, Sellerie und Lauch klein schnibbeln und nach kurzer Anbratphase (10- 15 Min je nach Hitze) hinzugeben. Nun mit Worchester, Salz, Pfeffer und Koriander Abschmecken (Knoblauch oder Chakalaka nach Wunsch) und die in große Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzugeben. Unter Flüssigkeitszugabe (Wasser, Bier, Wein) garen lassen.