



Berndt's Rezepte

© Berndt Germer, Haferkamp 22, 31171 Nordstemmen

www.hbgermer.de

Neuseeland: Hangi aus dem Backofen

Das Hangi ist ein neuseeländischer Erdofen, in dem Gerichte gegart werden. Da so etwas bei uns nur mit hohem Aufwand erstellt werden kann, hier ein nachempfundenes Rezept aus dem Backofen. Sie sollten zu dem Essen Freunde einladen, da die Zubereitung größerer Mengen einfach mehr Geschmack in das Gericht bringt.

Für 4 Personen

4 Schweinekoteletts (ordentlich dicke mit Fettrand, vom Fleischer, nicht die dünnen und mageren Koteletts aus der Kühltheke des Supermarkts)

4 große Hähnchenkeulen

Schweineknochen (Suppenknochen)

6 bis 8 Kartoffeln (je nach Größe)

4 Stücke Kürbis (je nach dem, was Sie gerade für Kürbis bekommen)

1 kleiner Weißkohl

1 kleiner Knollensellerie

Petersilie

Brunnenkresse

0,5 l Wasser

gekörnte Brühe für 0,5 l Wasser, Pfeffer und Salz

Nehmen Sie einen großen Bräter oder einen großen gut gewässerten Römertopf (wir bevorzugen letzteren). Geben Sie zunächst den in Scheiben geschnittenen Sellerie hinein, darauf die gehackte Petersilie. Darauf geben Sie die Schweineknochen und auf diese die Koteletts und die Hähnchenkeulen. Dann folgen die Kürbisstücke und die ein- bis zweimal durchgeschnittenen Kartoffeln. Das Wasser aufkochen und die Brühe darin auflösen. Evtl. mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Über das Gericht gießen. Jetzt alles mit Brunnenkresse abdecken und dann mit Weißkohlblättern möglichst dicht abschließen. Das Gericht bei 180 Grad 3 bis 4 Stunden im Backofen garen. Dazu gibt es ein frisches Bier aus Neuseeland (im Versandhandel erhältlich (<http://www.neuseelandhaus.de/>)). Ein deftiger Genuss!