

## **Kümmelfleisch (Geschnetzeltes)**

800g Schweinefleisch (Schulter, Nacken)  
1 EL Kümmel, Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Senf, Mehl  
2 Zwiebeln, ¼ l saure Sahne, Brühe

Schweinefleisch schnetzeln und mit Salz und Kümmel im heißen Fett anrösten. Kleingeschnittene Zwiebeln mitrösten; mit Tomatenmark (2 EL) würzen, mit Brühe aufgießen und das Fleisch zugedeckt schmoren. Zuletzt das Mehl mit saurer Sahne und etwas Senf verrühren und einrühren.

Beilage: Spätzle, Salzkartoffeln oder Semmelklöße und Weißkohl.