

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Goder in der Pfanne

**Koch: Max Stiegl**

#### Zutaten für 4 Personen

Für den Goder aus der Pfanne

- 1 Goder mit Schwarte
- 3 Zwiebeln
- Pfeffer
- 10 Knoblauchzehen (ungeschält)
- 4 mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
- 1 EL Kümmel (ganz)
- 1 Zweig Thymian
- eine Prise grobes Meersalz

Für die Kümmel-Kartoffeln

- 6 mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 EL Kümmel

#### Zubereitung

Die Zwiebeln vierteln und die rohen Kartoffeln halbieren und anschließend gemeinsam mit den ungeschälten Knoblauchzehen in eine feuerfeste Pfanne (oder in einen Bräter) geben.

Quelle: ORF extra

Den Goder samt Schwarte mit grobem Meersalz, etwas Pfeffer und Kümmel marinieren und mit der Schwarte nach oben direkt auf die Zwiebel-Kartoffel-Knoblauch Mischung in die Pfanne legen.

Der Goder muss (je nach Größe des Fleischstückes) für etwa eine Stunde bei 160° C im Rohr braten.

Währenddessen einen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen und die Kartoffeln für die Kümmel-Kartoffeln kochen bis sie gar sind. Anschließend die Kartoffeln schälen und halbieren.

Ein Stück Butter in einer Pfanne schmelzen und einen Esslöffel Kümmel, eine Prise Salz und etwas Pfeffer dazugeben. Die geschälten Kartoffelhälften in der Butter schwenken und anschließend in einer Schüssel anrichten.

Den Goder nach etwa einer Stunde aus dem Rohr nehmen und aufschneiden. Das in der Pfanne geschmorte Zwiebelgemüse auf einem Teller anrichten und ein Stück vom Goder dazulegen. Mit etwas Saftl aus der Pfanne übergießen und gemeinsam mit den Kümmel-Kartoffeln servieren.