

Hackus und Knieste

Würziges Hackfleisch mit Ofenkartoffeln

Knieste (auch Kniste, Knüste, Kniester) sind die kleinen Kartoffeln – die Nachlese- oder Stoppelkartoffeln, die früher aufgesammelt wurden, nachdem der Bauer den Kartoffelacker für Bedürftige zum Aufsammeln freigegeben hatte. Man kniete, um sie aufzusammeln.

Knieste

600–750 g kleine Kartoffeln,
vorwiegend festkochend (Drillinge)
4 EL Sonnenblumenöl
1 TL Kümmel
*oder getrockneter,
gerebelter Thymian*
Salz

Hackus

500 g Schweinemett, am
besten Schinkenmett
1 Zwiebel, klein gewürfelt
Schwarzer Pfeffer
Etwas Paprikapulver
1 TL gelbe Senfkörner

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale gründlich waschen, abtrocknen und längs halbieren. Den Ofen auf 200 bis 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, 1 bis 2 EL Öl darauf verteilen. Kümmel oder Thymian aufstreuen. Die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche aufs Blech drücken. Kartoffeln mit dem restlichen Öl bepinseln und mit etwas Salz bestreuen. Je nach Größe 15 bis 20 Minuten auf mittlerer Ebene goldbraun backen. Die Gare durch Einstechen prüfen.

Während der Backzeit das Mett mit Pfeffer, etwas Paprikapulver und Zwiebelwürfeln vermischen. Wenn nötig salzen. Die Senfkörner mit kochendem Wasser überbrühen, damit sie etwas aufquellen und ebenfalls unter das Mett mischen. Bis zum Verzehr kühl stellen.



Die Knieste schmecken auch als Beilage zu Steak, gebratenem Fisch, Wild oder nur mit Kräuterschmand, mit pikant gewürztem Quark und mit Hausmacherleberwurst, Pottsuse oder zu Spiegeleiern. Anstelle Kümmel oder Thymian kann auch Rosmarin verwendet werden oder die halbierten Kartoffeln werden nur mit Öl bepinselt und etwas gesalzen.