Georgisches Odschahuri vom Schwein

Odschahuri

Odschahuri ist ein traditionelles georgisches Eintopfgericht, dessen Name wörtlich »Familienmahl« bedeutet. Es kombiniert knusprig gebratenes Schweinefleisch mit würzigen Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch. Abgerundet wird das Gericht mit Dill und häufig mit svanetischem Gewürzsalz verfeinert, was ihm seine charakteristische Aromavielfalt verleiht.

Herkunft: Georgien
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

600 g Schweinenacken
400 g Kartoffel(n) festkochend
1 Paprikaschote
5 Zwiebel(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
½ Bund Dill frisch
2 TL svanetisches Gewürzsalz
1 Prise Pfeffer aus der Mühle
100 ml Pflanzenöl zum Anbraten

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, abtupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Kerne und den Stil der Paprika entfernen und die Paprika ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, dann die vier Zwiebeln würfeln, eine Zwiebel in Ringe schneiden, den Knoblauch fein hacken. Den Dill waschen, abtupfen und ebenfalls hacken.

Zubereitung

Fleisch in etwas Öl bei mittlerer bis hoher Hitze knusprig anbraten, bis es ringsum gebräunt ist. Würzen Sie das Fleisch dabei leicht mit Salz und Pfeffer.Die Zwiebeln, Knoblauch und Paprika zum Fleisch geben und 2 bis 3 Minuten mitbraten, bis das Gemüse leicht Farbe annimmt. Anschließend alles aus der Pfanne nehmen und warmstellen.
In derselben Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Kartoffelwürfel darin braten, bis sie außen knusprig und innen weich sind. Überschüssiges Öl bei Bedarf abgießen und die Kartoffeln auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Kartoffeln wieder zum Fleisch und Gemüse in die Pfanne geben. Dill, svanetisches Gewürzsalz (oder normales Salz) sowie frisch gemahlenen Pfeffer hinzufügen und alles gut vermengen.
Die Hitze reduzieren und die Pfanne abdecken. Das Gericht 3 bis 4 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
Traditionell serviert man Odschahuri in einer unglasierten Tonschale. Wer mag, garniert mit frischen Zwiebelringen.

Tipps

© 2026 coquina.de

- Statt Schweinefleisch können Sie auch Lamm oder Rind verwenden.

- Für eine schärfere Note empfiehlt sich zusätzlich rosenscharfes Paprikapulver oder Chili.

- Svanetisches Gewürzsalz besteht aus Meersalz, Bockshornklee, Koriander, Kümmel, Knoblauch und gemahlener Paprika - es verleiht dem Gericht eine authentische Note.

© 2026 coquina.de