

Stolper Heimatstube und Archiv

07.02.2026

Stolper Heimatstube und Archiv

Regulärer Öffnungstag [Stolper Heimatstube und Archiv in Bonn-Auerberg](#)

Anmeldungen erwünscht!

Entweder per eMail heimatstuben@stolp.de oder telefonisch beim Leiter [Karl-Heinz Dudzus](#).

Für das leibliche Wohl wird auch gesorgt, es wird an dem Tag der Pommersche Festtagstopf aufgetischt.

Pommerscher Festtagstopf

Zutaten:

4 kleine Gänsekeulen

750 g Speckkeulen; = Steckerrüben

500 g Kartoffeln

-Salz

-Pfeffer

Majoran

Wasser

Fleischbrühe

Zubereitung: Steckerrüben und Kartoffeln schälen, würfeln und zusammen mit den Gänsekeulen halb mit Wasser und halb mit Fleischbrühe bedeckt, etwa 1 1/2 h kochen. Wenn die Keulen gar sind, das Fleisch von den Knochen und der Haut befreien und wieder in den Eintopf tun. Noch einmal aufkochen. Dieser Eintopf, bei dem die Kartoffeln ruhig verkochen dürfen, schmeckt auch aufgewärmt besonders gut.

Aus den Rezepten „[Die Küche des Landkreises Stolp](#)“, zusammengetragen von Anita Weißflog, Dresden (2019)

