



Sauerfleisch

Zutaten für 4 Personen:

- 3l Wasser
- 10 Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- Salz
- 1 Bund Suppengemüse
- 4 Zwiebeln
- 1000g frischer Schweinenacken

Zum Abschmecken und Gelieren:

- 1/4l Essig 5%
- 40g Zucker
- 12 Blatt Weiße Gelatine

Zum Garnieren:

Zwiebelringe, Petersilienblätter, Karottenscheiben

Zubereitung:

Für den Sud das Wasser zusammen mit den Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Salz und dem geputzten und gewaschenen Suppengemüse sowie den geschälten, geviertelten Zwiebeln zum Kochen bringen. Das Fleisch hineingeben und bei schwacher Hitze etwa 1 bis 2 Stunde darin garen bis das Fleisch gar ist. Das Fleisch aus dem Sud nehmen und kalt stellen.

Die Lorbeerblätter, das Suppengemüse und die Zwiebeln aus dem Sud herausfischen. Dann 1l Sud abmessen und mit dem Essig und dem Zucker süß - sauer abschmecken und erkalten lassen. Dann das Fett von der Oberfläche vollkommen abschöpfen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, nach 10 min. ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Die Gelatine in den abgeschmeckten Sud geben. Den kalten Schweinebauch in Scheiben schneiden und in eine flache Schüssel legen. Mit Zwiebelringen, Petersilienblättchen und den Karottenscheiben garnieren. Den Sud darüber verteilen. Das Sauerfleisch 12 - 24 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.



Dazu schmecken Bratkartoffeln & Remouladensauce sehr gut.