

Sauerfleisch

Zutaten (6 Personen):

1200 g Schweinebauch, gepökelt
1 l Essig
2 El. Zucker
4 Lorbeerblätter
1 El. Senfkörner
1 El. Wacholderbeeren
4 mittl. Zwiebeln
Salz
Pfeffer
3 Scheiben weiße Gelatine
1 kg Kartoffeln, festkochend
4 El. Butterschmalz
Rosmarinnadeln
3 l Wasser

Zubereitung:

Schweinebauch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Essig, Wasser und den Zucker aufkochen. Lorbeerblätter, Senfkörner und Wacholderbeeren zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Schweinebauch in den Essigsud geben. Bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde gar ziehen lassen. Fleisch aus dem Sud nehmen und in eine flache Form legen. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Fettabschöpfer entfetten. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Sud auflösen. Über das Fleisch gießen und, am besten Über Nacht, gelieren lassen. Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Pellen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin portionsweise braten. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Rosmarin würzen. Zum Sauerfleisch servieren.