

Bratkartoffen Rezepte

Bratkartoffeln Mit Sauerfleisch

Anzahl: 6 Portionen Gattung: Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Herzhaft, Pikant

Für den Sud

3 Liter Wasser	Salz
10 Pfefferkörner	1 Bund Suppengemüse
3 Lorbeerblätter	4 Zwiebeln

Fleisch

1 kg frischer Schweinebauch

Zum Abschmecken und Gelieren des Su

1/4 Liter Weinessig	12 Blatt weisse Gelatine
40 g Zucker	

Zum Garnieren:

Zwiebelringe	Möhrenscheiben
Petersilienblätter	

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 Stunde darin garen. Das Fleisch aus dem Sud nehmen und kalt stellen. Die Lorbeerblätter, das Suppengemüse und die Zwiebeln aus dem Sud herausfischen. Dann 1 l Sud abmessen und mit dem Weinessig und dem Zucker süßsauer 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 Möhrenscheiben garnieren. Den Sud darüber verteilen. Das Sauerfleisch 12 - 24 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Dazu schmecken Bratkartoffeln und Remouladensauce sehr gut.