

Bratkartoffel Rezepte

Sauerfleisch Mit Bratkartoffeln

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleischgerichte, Kartoffeln

Für den Sud

3 Liter Wasser
10 Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter

Salz
1 Bund Suppengemüse
4 Zwiebeln

Fleisch

1 kg frischer Schweinebauch

Zum Abschmecken und Gelieren des Su

1/4 Liter Weinessig
40 g Zucker

12 Blatt weiße Gelatine

Zum Garnieren:

Zwiebelringe
Petersilienblätter

Möhrenscheiben

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 hinein geben 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.