

# Bratkartoffel Rezepte

## Holsteiner Sauerfleisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Sauer

---

1 kg	Schweinenacken	5	Wacholderbeeren
1/4 Liter	Weinessig (7%)	14	Blatt weiße Gelatine
3/4 Liter	Wasser	3	Nelkenköpfe
1 Teel.	Salz	3	Lorbeerblätter
2 Essl.	Zucker	1 große	Zwiebel in Ringe geschnitten

---

Das Fleisch in Portionsstücke schneiden und mit den Gewürzen, dem Wasser und dem Essig drei Tage lang einlegen. Dann mit dem Sud aufsetzen und ca. 30 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.

Danach das Fleisch aus dem Topf nehmen und den Sud durchsieben. Die Gelatine einweichen, tropfnass bei milder Hitze auflösen und in die Brühe geben.

Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit dem Sud übergießen. (Das Fleisch sollte bedeckt sein) Im Kühlschrank etwa 5 Stunden lang erstarren lassen. Dazu gibt es eine ordentliche Portion Bratkartoffeln.

Eine wirkliche Köstlichkeit aus dem Norden für unfreundliche Winterabende.