

Sauerfleisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1,2 kg Bauchfleisch (ohne Knochen und Knorpel), 2,5 Tassen Essig, 1 Tasse Wasser, 1,5 Beutel gemahlene Gelantine, 20 Pfefferkörner, 1 Teelöffel Senfkörner, 1,5 Esslöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 mittelgroße Zwiebel.

Die Vorbereitungen:

Essig, Wasser, Fleisch, Pfeffer- und Senfkörner, Lorbeerblätter, Salz, Zucker und die Stückig geschnittene Zwiebel rund 1 - 1 $\frac{1}{4}$ Stunden zugedeckt kochen.

Die Zubereitung:

Das Fleisch vorsichtig aus der Flüssigkeit heben, die Pfeffer- und Senfkörner entfernen und in eine z. B. Auflaufform legen.

Den Sud durch ein Sieb passieren und einmal aufkochen, vom Herd nehmen und die Gelantine in die heiße Flüssigkeit geben, sodass sie sich vollständig auflöst.

Die Mischung über das Fleisch geben und abkühlen lassen. Anschließend stellen Sie die Form noch einmal in den Kühlschrank, sodass das Sauerfleisch vollständig durchgekühlt ist.

Nehmen Sie das Sauerfleisch rund eine halbe Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank und servieren Sie dazu Bratkartoffeln und Remoulade!

Guten Appetit!