

Schweine-Braten-Biersülze mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

1/4 l Fleischbrühe	3 Lorbeerblätter	5 Körner Piment
2 Gewürznelken	1 TL Zucker	1 EL Apfelessig
2 Zwiebeln	6 Blatt Gelatine	1/4 l Weißbier
500 g kalter Schweinsbraten	2 Essiggurken	500 g Kartoffeln, halbfest
2 EL Schweineschmalz	Salz, Pfeffer	

Brühe mit Lorbeerblättern, Piment, Nelken, Zucker, Apfelessig und einer geviertelten Zwiebel 10 Minuten kochen, dann passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Sud auflösen. Das Weißbier dazugeben. Das Schweine-Fleisch in Scheiben schneiden und auf 4 Teller verteilen, mit aufgeschnittenen Gurken schön anrichten und den Sud darüber gießen. Kalt stellen. Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Schweineschmalz schwenken, bis sie Farbe genommen haben. Die Zwiebelwürfel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Die Kartoffeln mit Pfeffer und Salz würzen.

Vincent Klink Donnerstag, 23. April 2009