

# Klassischer Saumagen

## Für 7 Portionen

1 Saumagen, in Salz eingelegt	1 kg festk. Kartoffeln	54 g Salz
1 kg Bratwurstbrät (vom Metzger)	30 g Gewürzmischung	4 EL Majoran gerebelt
4 $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe	2 kg Schweinefleisch	

### Saumagen in Wasser einlegen:

Den leeren Saumagen vom Metzger vor dem Füllen in Wasser einlegen, am besten über Nacht, damit er wieder dehnbar wird.

### Kartoffeln kochen und Brühe aufkochen:

Am folgenden Tag die Kartoffeln schälen und in einem zweiten Topf in Salzwasser 10 Minuten vorkochen, sodass sie noch knackig sind sie garen später im Saumagen fertig. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die Fleisch- oder Gemüsebrühe in einem sehr großen Topf oder Bräter aufkochen.

### Brät in gekühlte Schüssel füllen:

In der Zwischenzeit zwei Schüsseln anrichten. Eine größere und eine kleinere. In die Größere Eiswasser geben. Anschließend die kleinere Schüssel in die größere reinstellen, so dass diese gekühlt ist. Das Brät vom Metzger in die gekühlte Schüssel füllen. (Während des Zubereitungs Vorganges sollte das Fleisch immer gut gekühlt sein.)

### Füllung vorbereiten:

Für die Füllung das Fleisch und die vorgegarten Kartoffeln in mittelgroße Würfel schneiden. Ein kg der Fleischwürfel durch den Fleischwolf direkt in die vorgekühlte Schüssel zum Brät durchlassen. Die restlichen Fleischwürfel zu Brät und gewolftem Fleisch geben und die Masse noch einmal sorgfältig vermengen.

### Füllung würzen:

Die Masse mit der Gewürzmischung (alle Gewürze außer Majoran) und etwa 50 g Salz abschmecken. Erneut durchkneten, die Kartoffelwürfel dazugeben und alles noch einmal vermengen. Abschließend den Majoran dazugeben. Die Masse nochmals durchkneten.

### Saumagen füllen:

Den Saumagen gründlich waschen, trocken tupfen und so wenden, dass sich die Magenwand außen befindet. Zwei Ausgänge des Magens mit Küchengarn fest zubinden. Die Füllmasse in einen großen Spritzbeutel geben und nach und nach in die dritte Magenöffnung geben. Den Magen nicht zu prall füllen, damit er beim Garen nicht platzt.

### Saumagen kochen:

Anschließend die letzte Öffnung gut zubinden, den Saumagen in die Brühe legen und vier Stunden bei etwa 80 °C garen wichtig ist, ihn nicht kochen zu lassen.

### Servieren:

Den Saumagen aus dem Sud nehmen, abtropfen und kurz abkühlen lassen, dann servieren. Dazu passen Bratkartoffeln und Sauerkraut.

### Tipp:

Das Einlegen des Saumagens macht ihn wieder dehnbarer. Pro Kilogramm Füllmasse rechnet man 10 g Gewürzmischung und 18 g Salz.

Frank Rosin am 22. Januar 2018