

# Kesselfleisch

## Für 4 Portionen

2 kg Schweinebauch	2 Schweinefüße	6 Zwiebeln
6 Karotten	4 Knoblauchzehen	1 Sellerie
4 Petersilienwurzeln	2 Lauchstangen	2 EL Wacholderbeeren
2 EL Pfefferkörner	4 Lorbeerblätter	

Für das Kesselfleisch den Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzeln schälen. Zwiebeln vierteln, Sellerie würfeln, Karotten und Petersilienwurzeln in Scheiben schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden.

Einen Topf mit kaltem Wasser, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Petersilienwurzeln und Lauch aufsetzen. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Schweinebauch und Schweinefüße hinzufügen und erhitzen. Ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Schweinefüße entfernen und entsorgen. Schweinebauch aus dem Wasser heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit dem Gemüse anrichten und servieren.

Zum Kesselfleisch werden traditionell Salzkartoffeln, Sauerkraut oder ein kräftiges Bauernbrot und Meerrettich serviert.

NN am 17. Juli 2024