

# Sauer-Fleisch mit Schmorkartoffeln

## Für 8 Personen

### Sauerfleisch:

2-2 $\frac{1}{2}$ kg Schweinenacken	1/8 l Kräuter-Essig	1/8 l Weißwein-Essig
1 EL Essigextrakt	1 $\frac{1}{2}$ l Wasser	5 Möhren
1 Stange Lauch	4 Zwiebeln	5 Nelken
1 TL Senfkörner	1 TL Wacholderbeeren	1 TL Piment
Essig, Essigextrakt	Salz und Zucker	1 EL Weißer Pfeffer
5 Lorbeerblätter	2 EL Zucker	2 EL Salz
4 Gewürzgurken	3-4 Tüten Gelatine	

### Schmorkartoffeln:

10 festk. Kartoffeln	3 Zwiebeln	3 EL Butterschmalz
Salz, Muskatnuss	10 gemörs. Piment-Körner	10 gemörs. Pfeffer-Körner
lauwarmes Wasser	Petersilie	

### Sauerfleisch:

Möhren schälen, Lauchstange säubern und teilen. Die Zwiebeln häuten und in Ringe oder Lamellen schneiden. Den Schweinenacken in einen großen Topf geben, das Gemüse und die Essigsorten sowie 1 EL Essigextrakt, Gewürze, Salz und Zucker hinzufügen.

Mit Wasser aufgießen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist. Alles aufkochen und etwa 1-1 $\frac{1}{2}$  Stunden garen lassen, bis das Fleisch weich ist und sich leicht vom Knochen löst. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Den Sud durch ein feines Sieb gießen. Die Möhren und einige der Zwiebeln auffangen, die Möhren in Stücke schneiden. Den Sud nun mit Essig, Salz und etwas Zucker süß-sauer abschmecken. Wegen der starken Säure ist das Probieren nicht so einfach: Der Essiggeschmack sollte im Vordergrund stehen, der Sud sollte aber trotzdem eine leicht süße Note haben.

Das Fleisch vom Knochen trennen und in Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben in eine Auflaufform geben, Möhren und Zwiebeln dazwischen verteilen. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden und ebenfalls hinzufügen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit dem Sud verrühren und über das Fleisch gießen. Wer mag, kann zur Dekoration noch die Lorbeerblätter und einige der anderen Gewürze hinzufügen. Alternativ kann man das Sauerfleisch und das Gemüse auch getrennt voneinander schichten und ansetzen.

Das Sauerfleisch für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Zum Anrichten in Stücke schneiden und mit Senf, Schmorkartoffeln und Salat servieren.

### Schmorkartoffeln:

Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in feine Scheiben hobeln.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffeln und Zwiebeln 3 Minuten anbraten, bis sie eine schöne braune Kruste haben. Dabei immer wieder wenden und leicht salzen.

Nun etwas Wasser hinzufügen und die Hitze reduzieren. Die Kartoffeln weitere 10 Minuten schmoren. Falls die Flüssigkeit verkocht ist, wieder etwas Wasser hinzufügen. Die Kartoffeln und Zwiebeln sollten nicht trocken braten oder in der Flüssigkeit schwimmen. Durch das sanfte Schmoren bekommen sie die ideale Konsistenz und einen tollen Geschmack.

Zum Schluss die Schmorkartoffeln mit Muskat, Pfeffer und Piment würzen und mit gehackten Thymianblättern oder Petersilie bestreuen.

Rainer Sass am 10. März 2019