

Sauerfleisch

Ein Winter- und Sommeressen: Sauerfleisch mit Bratkartoffeln.

| Das Fleisch | Das Gemüse für den Sud |
|--|----------------------------|
| 1 kg mageren Schweinenacken und Schweinebauch aus artgerechter Tierhaltung in beliebigem Verhältnis. | 1 l Wasser |
| | 250 ml Weinessig |
| | ca. 125 g Zwiebeln |
| | ca. 80 g Möhren |
| | ca. 100 g Porree |
| | ca. 80 g Sellerie |
| | Petersilie |
| Die Gewürze für den Sud | Der Aspik |
| 20 g Salz | 2 Päckchen Gelatinepulver* |
| 15 g Zucker | oder |
| Schwarze Pfefferkörner 10 Stück | 12 Blattgelatine* |
| Piment ganz 4 Stück | pro |
| Wacholderbeeren 5 Stück | 1000 ml Sud |
| Lorbeerblätter 2-3 Stück | |
| Nelken 3 Stück | |

Das Wasser mit dem Weinessig, dem Gemüse (grobe Stücke) und den Gewürzen (Menge nach Gusto) aufkochen, dann das Fleisch zugeben und 60 - 90 Minuten köcheln lassen, bis es weich ist. Das Fleisch in eine Schüssel/Topf geben und den Sud durch ein Sieb darüber gießen. Sobald Fleisch und Sud abgekühlt sind, die Schüssel (Topf) in den Kühlschrank geben und das Fett ausfrieren lassen (geht gut über Nacht). Die Fettschicht möglichst komplett entfernen, das Fleisch herausnehmen und den Sud durch eine feines Sieb geben (so werden noch kleinere Fettreste entfernt).

Ein Liter des Suds erwärmen (nicht kochen!) und die Gelatine einrühren. Mit Essig, Pfeffer und eventuell Salz nachwürzen, das ist Geschmacksache.

Das Fleisch in Würfel schneiden und in Gläser füllen (Ein 240 ml Glas ist dann etwa eine Portion). Dekoriert werden kann mit dünnen Möhren- und Gurkenscheiben. Den Aspik heiß so in die Gläser füllen, dass das Fleisch komplett bedeckt ist. Direkt verschließen. Im Kühlschrank hält es mindestens 14 Tage (bei mir nicht 😊).

Zum Servieren das Glas kurz in heißes Wasser tauchen und dann stürzen.