

Sauerfleisch (Surfleesch)

750 g leicht gepökelt, mageres Schweinefleisch
ca. ¼ l Obst- oder Weinessig
Butter oder Margarine
trockener Weißwein
½ l heißes Wasser
3 Nelken
1-2 Lorbeerblätter
3 Nelken
8 schwarze Pfefferkörner
Salz
6 weiße Pfefferkörner
1 ½ TL Salz
2 EL Obst- oder Weinessig
250 g kleine Möhren
12 Blatt weiße Gelatine
250 g dünne grüne Bohnen
250 g kleine Champignons

Fleisch kurz kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in größere Würfel schneiden. Kurz von allen Seiten in heißem Fett anbraten, dann mit Wasser ablöschen, Gewürze und Essig hinzufügen und ca. 30 – 40 Min. auf niedriger Stufe, zugedeckt, weichgaren.

Durchsieben, die Fleischwürfel abkühlen lassen und die aufgefangene Brühe auf ein ¾ l mit Wein auffüllen, dann ¼ l Essig, Nelken, Lorbeer, Pfefferkörner und Salz dazugeben und nochmals durchkochen.

Abkühlen lassen, die Fettschicht abheben und durchsieben.

Inzwischen das Gemüse putzen, waschen und ca. 5 Min. in Wasser blanchieren, dann abgießen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Brühe mit Wasser auf 1 l auffüllen, erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin gleichmäßig auflösen.

In eine Kastenform (z.B. aus Glas) etwas Gelatinebrühe gießen, die Hälfte der Fleischwürfel einschichten, darüber das Gemüse dekorativ verteilen, Brühe angießen und zuletzt eine Lage Fleisch auflegen. Mit der restlichen Brühe bedecken.

Die Kastenform einige Male vorsichtig aufstoßen, damit Luftbläschen entweichen können.

Vollständig abgekühlt im Kühlschrank ca. 12 Stunden lang gelieren lassen.

Beilage: Bratkartoffeln, Rote-Bete-Salat

Anstelle von Schweinefleisch kann man auch portioniertes Gänsefleisch verwenden.