

Schwarz - Sauer (Fleisch)

Kategorien: Konserve, Eingemacht, Fleisch, Schwein

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Schweinenacken
500	Gramm	Schweinenieren
500	Gramm	Schweineherzen
1/2	Ltr.	Wasser
1/4	Ltr.	Essig
1	Essl.	Salz
1	Essl.	Zucker
1		Lorbeerblatt
1	Essl.	Pfefferkoerner
3		Zwiebeln
1		Frische Blutwurst

Anleitung:

Alles Fleisch in Wuerfel schneiden, gut waschen und sehnige Teile entfernen. Wasser mit Essig, Gewuerzen und Zwiebelscheiben zum Kochen bringen. Das Fleisch dazugeben und bei milder Hitze 1 Std lang sieden lassen. Mit einem Siebloeffel herausnehmen und in einer Schuessel auskuehlen lassen.

Die Bruehe durch ein Sieb geben, mit der aufgeschnittenen Blutwurst verquirlen und unter staendigem Ruehren wieder zum Kochen bringen. Das Fleisch inzwischen in Glaeser fuellen und mit dem heissen Sud uebergiessen. Die Glaeser bei 98°C 60 min lang einkochen.

Diese alte norddeutsche Spezialitaet ist vielleicht nicht jedermanns Sache. Zusammen mit Salzkartoffeln ergibt es aber eine kernige Mahlzeit.