

Salzfleisch

Kategorien: Metzgerei, Pökeln, Fleisch, Schwein

Zutaten für: 1 Rezept

IN SALZLAKE EINGELEGTES SCHWEINEFLEISCH

2 1/2	kg	Schweinenacken, oder Rückenstück gibt dann Kasseler ca.
100	Gramm	Salz
5		Knoblauchzehe(n), nach Geschmack

Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 10 Min. Ruhezeit: ca. 5 Tage / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Schweinenacken einsalzen, bzw. mit dem Salz einreiben das eingesalzene Fleisch in einen großen Topf legen, Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und zugeben (wer keinen Knofi mag, lässt ihn weg) mit etwas Wasser aufgießen, es sollten so ca. 3 cm Wasser im Topf stehen. Den Topf für 3-5 Tage in den Kühlschrank stellen, Fleisch täglich wenden, damit es schön durchziehen kann.

Zum Kochen mit heißem Wasser aufgießen, je nach Größe des Fleischstücks ca. 1 1/2 Stunden kochen lassen.

Dazu passt Kartoffelsalat oder Sauerkraut oder einfach nur frisches Bauernbrot, Senf, Meerrettich oder Essiggürkchen.

Die Brühe nicht wegschütten! Erkalten lassen, das Fett abschöpfen und mit etwas Gemüse zu einer leckeren Suppe kochen. Das abgeschöpfte Fett ist auch noch als Schmalz nutzbar.

Ps. So können Sie auch Schäuferle (Schweineschulter) herstellen. Wenn Sie noch die Möglichkeit die Fleischstücke zu räuchern, dann tun Sie dies (1-3Tage.) Der geschmack erhöht sich hierbei ungemein !.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit *RK*08.02.2016 von Konrad
Heizmann