

Schmalzfleisch (Bauernart)

Kategorien: Metzgerei, Schwein

Zutaten für: 1 Rezept

GERÄTE ZUR HERSTELLUNG

		Fleischwolf (feine Scheibe)
		Hand- oder Küchenmaschine/Standmixer mit Messereinsatz
1	kg	Überwiegend gut durchwachsenes Fleisch .
20	Gramm	Pökelsalz
50	Gramm	Schwarten
1	Messersp.	Schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Das Fleisch in Würfel von ca. 3 - 4 Zentimeter Kantenlänge schneiden und mit dem Pökelsalz mischen. Ca.1 Stunde durchziehen lassen. Die Schwarten garen und mit der Küchenmaschine oder dem Fleischwolf zerkleinern. Die Fleischwürfel und den Pfeffer unter die Schwartenmasse ziehen, alles in Gläser einfüllen und bei 100 Grad C etwa 3 Stunden einkochen. Währenddessen setzt sich der Pökelvorgang fort, beschleunigt durch die hohe Temperatur.

Ps. Beim Garen dem Wasser Pfeffer-, Pimentkörner und Wacholderbeeren sowie Lorbeerlaub, Suppengrün und eine Zwiebel zufügen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann