

Rezept

Steirisches Wurzelfleisch

Ein Rezept von Steirisches Wurzelfleisch, am 20.04.2024

Zutaten

1,5 kg Schweins-Schopfbraten (Schweinekamm, Halsgrat; ohne Knochen)	1 Zwiebel
10-12 weiße Pfefferkörner, zerdrückt	2-3 EL Apfelessig
3 Stängel Petersilie	2 Lorbeerblätter
4 Karotten (eventuell gelbe und orangefarbene gemischt)	Salz
250 g festkochende Erdäpfel (Kartoffeln)	2 Petersilienwurzeln
ca. 3 EL Kren (Meerrettich), frisch gerieben	150 g Sellerie
	1 Stange Lauch

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Fleisch mit Küchengarn in Form binden. Zwiebel mit Schale halbieren. Die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett dunkel rösten.

2. In einem Bräter etwa 2 ½ l Wasser mit dem Essig mischen und aufkochen. Fleisch, geröstete Zwiebelhälften, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und die gewaschene Petersilie hineingeben. Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken und das Fleisch bei schwacher Hitze ca. 3 Stunden kochen lassen. Nach der halben Garzeit den Sud kräftig salzen.

3. In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse und die Erdäpfel schälen. Erdäpfel und Lauch waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüse in ½ cm dicke Stifte schneiden. Etwa 25 Minuten vor Ende der Garzeit die Erdäpfel, 8 Minuten später Gemügestifte und Lauchscheiben zugeben.

4. Das Fleisch aus der Brühe heben und das Küchengarn entfernen. Fleisch abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.

5. Zum Servieren etwas Brühe in vorgewärmte Suppenteller schöpfen. Fleischscheiben, Gemügestifte und Erdäpfelscheiben darauf anrichten. Wurzelfleisch mit Kren bestreut servieren.