

Rezept

Elsässisches Pot-au-feu

Ein Rezept von Elsässisches Pot-au-feu, am 09.06.2026

Zutaten

1/2 Sellerieknolle	4 Karotten
2 weiße Rüben	1 Lauch
1/2 Weißkohl	2 Zwiebeln
2 Zweige Liebstöckel	1 Bund Petersilie
1 Beinscheibe	500 g Hochrippe
600 g flache Schweineschulter	1 Thymianzweig
1 Lorbeerblatt	Salz
schwarzer Pfeffer	150 g Sahne
frisch geriebener Meerrettich oder 1-2 EL Meerrettich aus dem Glas	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Sellerie, Karotten und Rüben schälen. Den Lauch längs halbieren und gründlich waschen; den Kohl ebenfalls waschen. Die Zwiebeln ungeschält halbieren. Liebstöckel und Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen abzupfen, grob schneiden und beiseitelegen. Die Stiele aufheben.
2. Alle Fleischstücke waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und mit dem Gemüse, den Gewürzen und den Kräuterstielen in einen großen Topf geben. Mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen lassen. Dann die Hitze zurückschalten und den sich an der Oberfläche bildenden Schaum mit einer Schöpfkelle gelegentlich abnehmen. Nach 1 Std. Garzeit das Gemüse aus dem Pot-au-feu herausheben, abtropfen lassen und beiseitelegen. Die Kräuterstiele ebenfalls herausheben und entsorgen.
3. Das Fleisch weitere ca. 1 1/2 Std. köcheln lassen; dann das gare Fleisch aus der Brühe heben. Das Gemüse in Stücke schneiden und zurück in das Pot-au-feu geben. Das Fleisch in Scheiben schneiden, in das Pot-au-feu einlegen und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Die geschnittenen Kräuter über das Pot-au-feu streuen.
4. Für den Sahnemeerrettich die Sahne leicht aufschlagen und je nach gewünschter Schärfe Meerrettich untermengen. Das Pot-au-feu im Suppentopf servieren und den Sahnemeerrettich dazureichen.