

Rezept

Krenfleisch

Ein Rezept von Krenfleisch, am 21.03.2023

Zutaten

750 g Schweinefleisch (Schulter)	Salz
3 EL Weißweinessig	1 Lorbeerblatt
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Bund Suppengemüse
1 Zwiebel	100 g frischer Meerrettich

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Das Schweinefleisch in einem Topf mit Wasser bedecken und salzen. Essig, Lorbeer und Pfefferkörner dazugeben und das Wasser langsam aufkochen. Den Schaum abschöpfen und das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. 30 Min. garen.
2. Suppengemüse waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alles zum Fleisch geben und weitere 30 Min. garen. Meerrettich schälen und raspeln. Fleisch in Scheiben schneiden. Gemüse, etwas Brühe und Meerrettich darübergerben.