

Gekochter Frühstücksbauch

Zutaten:

1 kg Frühstücksbauch ohne Knochen (Kassler Bauch geräuchert),
1 Zwiebel, 1 Möhre, Salz, Pfeffer-, Piment- und
Wacholderkörner, 3-4 Lorbeerblätter, ca. 1 Liter Wasser

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, mit allen Zutaten in einen Topf geben.
Soviel Wasser aufgießen, dass alles gedeckt ist. Kurz
aufkochen lassen und dann auf kleiner Flamme 2-2,5 Stunden
köcheln lassen. Mit dem Salz vorsichtig sein, da der
Kasslerbraten an sich schon salzig ist. Die Brühe *keinesfalls*
weggießen. Daraus lässt sich ein wunderbarer Eintopf kochen,
zum Beispiel ein herzhafter Bohneneintopf. Das Fleisch
schmeckt dünn aufgeschnitten gut zu einer Scheibe Bauern- oder
Krustenbrot. Dazu werden Senf und marinierte Zwiebeln
gereicht. Es kann bis zu 4 Tage im Kühlschrank gelagert
werden. Tipp: Vor dem Servieren am besten noch die Schwarte
abschneiden.

Guten Appetit!!