

Sauerfleisch

Zutaten:

Für die Brühe:

1 Eisbein ca. 1 kg, 2 Zwiebeln, 1 Möhre, 2-3 Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Majoran sowie Gewürzkörner, Salz, Pfeffer

Für das Sauerfleisch:

2-3 Gewürzgurken, 1 Pack. Gelatine, Salz, Pfeffer, Essig, Zucker

Zubereitung:

Die Brühe mit allen o.g. Zutaten und Wasser aufsetzen. Die Zutaten müssen reichlich mit Wasser abgedeckt sein. Die Brühe für ca. 1,5-2 Stunden köcheln lassen. Das Fleisch muss sich leicht vom Knochen lösen lassen. Das Fleisch rausnehmen und abkühlen lassen, in kleine Stückchen zerpfücken. Die Möhre, die gekochte Zwiebel und die Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden und zu dem Fleisch geben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Liter Brühe abgießen und mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker sehr kräftig würzen. Nach ca. 5 Minuten die Gelatine ausdrücken, in die heiße Brühe einrühren und auflösen. Nicht noch mal aufkochen lassen. Alles in entsprechende Gläser füllen und mit dem Gewürzsud aufgießen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!