



## Sauerfleisch mit Bratkartoffeln

- 1,5 kg Schweinenacken
- 1/2 l Wasser
- 1/2 l Essig
- 2 gr Zwiebeln
- 6 Lobeerblätter
- 12 Pfefferkörner
- 2 EL Salz und 2 EL Zucker
- Aspik: 1/2 l Flüssigkeit, 1 Pk. Gelatine

Aus Wasser, Essig, kleingeschnittener Zwiebel und den Gewürzen einen Sud kochen. Das in Stücke geschnittene Fleisch (ohne Knochen) in den kochenden Sud geben und ca. 1,5 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen. Danach das Fleisch und die Zwiebeln in eine große Schüssel geben.

Die Gelatine vorquellen lassen, in 1/2 Liter der Flüssigkeit auflösen und über das Fleisch geben. Eine Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Dazu passen Bratkartoffeln:

- 1000g festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln oder 4 Schalotten
- 120g Butterschmalz
- 90g Speck (Schinken- oder Bauchspeck)
- EL Blattpetersilie
- Salz und Pfeffer, beides aus der Mühle
- 50g Butter (besser braune Butter)

Die festkochenden Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser in ca. 20 Minuten bissfest garen und dann schälen. Wenn man das Wasser nach dem Kochen abschüttet und die heißen Kartoffeln ca. 10 Minuten im Topf mit dem geschlossenen Deckel beläßt, lassen sich die Kartoffeln leichter schälen. Abkühlen lassen und in dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz (oder Öl oder Margarine) in einer Pfanne erhitzen. Die erhitzte Pfanne mit den Kartoffelscheiben auslegen. Bei mittlerer Hitze von einer Seite goldbraun braten und dann wenden. Die Zwiebeln oder Schalotten schälen, in dünne Streifen schneiden, mit dem in kleine Würfel geschnittenen Speck zu den Bratkartoffeln geben – die Menge bestimmen Sie nach Geschmack – und einige Minuten mitbraten lassen, dabei schwenken oder wenden. Gut salzen und pfeffern, ggf. noch einen Löffel Butter dazugeben und unterschwenken. Sie können auch noch geschnittene Petersilie dazugeben.