

Sauerfleisch mit Bratkartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg dicke Rippe mit Knochen, 7 Lorbeerblätter, 7 Nelken, 10 Pimentkörner, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 50 ml Essigessenz, 1 Möhre, 800 gr Kartoffeln, 1 Zwiebel, 3 Esslöffel Öl, 1 Bund Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Fleisch waschen, trocken tupfen, Schwarte abschneiden, Fleisch zwischen den Knochen zerteilen. Mit Schwarte, Gewürzen und Essig in 1l Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze 1 Stunde zugedeckt garen. Möhren schälen. Nach 40 Minuten ganz in den Sud zum Fleisch geben. Fleisch aus der Brühe nehmen und in eine tiefe Schüssel legen (Schwarte entfernen). Möhren in Scheiben schneiden, dazulegen. Brühe durchsieben, mit Salz würzen, übers Fleisch gießen. Über Nacht kalt stellen. Kartoffeln kochen.

Die Zubereitung:

Am nächsten Tag Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden, Zwiebel abziehen, hacken. Kartoffel und Zwiebel im heißen Öl goldbraun braten. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen hacken und über die Kartoffeln streuen. Zum Sauerfleisch servieren.