

Andi und Alex am Sonntag



Rezept von Andreas Wojta

Wurzelfleisch mit Salzerdäpfeln und frischem Kren

1 1/2 Stunden/leicht

Zutaten für 4 Personen

1 1/2 kg Schweinefleisch (Schweinsschopfbraten, Schweinsschulter oder Bauchfleisch), 2 Karotten, 2 gelbe Rüben, 1 Zwiebel, 1/2 Sellerieknolle, 1 Zweig Liebstöckel, 2 Lorbeerblätter, 3 EL Suppenpulver, 1 Schuss Essig, reichlich frisch gerissener Kren, etwas Kernöl, Salz, Pfeffer.

Für die Salzerdäpfel: 6 mittelgroße Erdäpfel, 1 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Suppenpulver.

Zubereitung

Karotten, Rüben und Sellerie schälen, in Stifte schneiden. Zwiebel mit Schale halbieren. In einem geräumigen Topf Wasser zum Kochen bringen und das Schweinefleisch einlegen (das Fleisch muss komplett mit Wasser bedeckt sein).

Schuss Essig, Lorbeerblätter sowie Suppenpulver und Liebstöckel zufügen und bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln lassen. Nun das vorbereitete Gemüse zufügen und weitere 30 Minuten köcheln.

Erdäpfel waschen, schälen und vierteln. In reichlich Wasser zustellen, Kümmel, Lorbeerblatt und Suppenpulver zugeben und weich kochen.

Schweinefleisch aus dem Kochfond heben, in gewünschte Scheiben schneiden und in tiefen heißen Tellern anrichten.

Den Kochsud nochmals abschmecken, die Zwiebelhälften entfernen und schöpferweise das Gemüse samt dem Sud über dem Fleisch verteilen.

Mit frisch gerissenem Kren bestreuen und mit Kernöl beträufeln. Mit Salzerdäpfeln servieren.