

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Steirisches Wurzelfleisch vom Saubackerl, Senf, Kren und Erdäpfel

Zutaten

(4 Personen)

Für das Wurzelfleisch

- 8 Stück Schweinsbackerl,
- vom Fleischer Ihres Vertrauens
- Salz
- Pfeffer
- 180ml Apfelessig
- 2 Karotten (geschält), grob geschnitten
- 2 gelbe Rüben (geschält), grob geschnitten
- ½ Stangensellerie (geschält), grob geschnitten
- ½ Zwiebel, fein geschnitten
- 12 kleine Kartoffeln, geschält
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Pimentkörner
- 2 EL Blattpetersilie, grob gezupft
- 200 g Wurzelgemüse (hier Karotten, Petersilienwurzel), strichförmig geschnitten

Quelle: ORF extra

- Schnittlauch für die Garnierung

Für die eingelegten Senfkörner

- 100 g Senfkörner
- 1 EL Zucker
- 150ml Essig

Für den Krentopfen

- 50 g Kren, fein gerieben
- 250 g Topfen
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Wurzelfleisch:

Backerl beidseitig salzen und pfeffern und in einem Topf mit ausreichend Salzwasser am Herd aufsetzen. Apfelessig begeben und aufkochen lassen. Etwaige Trübstoffe von der Oberfläche immer wieder abschöpfen. Nun Karotten, gelbe Rüben und Stangensellerie mit in den Topf geben. Kurz köcheln lassen und dann die Zwiebel sowie Kartoffeln begeben und dann für 1 Stunde bei moderater Hitze weiterköcheln lassen. Mit Wacholderbeeren, Pimentkörner und Blattpetersilie verfeinern. Das Wurzelgemüse in längliche Streifen geschnitten zum Abschluss noch 2-3 Minuten lang mitkochen.

Krentopfen:

Frischen geriebenen Kren mit Topfen verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eingelegte Senfkörner:

150 ml Wasser mit Essig und Zucker aufkochen. Senfkörner dazu und mit Salz abschmecken. Für 1 Stunde stehen lassen.

Aufgeschnittenes Fleisch in einem Suppenteller verteilen, Kartoffeln und das geschnittene Wurzelgemüse verteilen. Dann einen großen Löffel Krentopfen darüberlegen und mit Senfkörnern, Schnittlauch und frisch geriebenen Kren abrunden. Mit ein wenig vom Fond angießen und servieren.