

Salzfleisch mit Wirsinggemüse

Zubereitung:

Zunächst muss das Fleisch eingepökelt werden. Dazu die Knochen (z.B. Wirbelsäule, Rippen, Fuß) mit ordentlich Salz einreiben. Die Knochen in einem großen Tongefäß aufschichten und erneut mit einer Schicht Salz bestreuen. Dann den Topf mit einem Deckel abdecken und kühl und trocken lagern.

Nach zwei bis drei Wochen die Knochen abwaschen. Dazu können sie auch bis zu zwei Stunden eingeweicht werden. Die Knochen mit den Zwiebeln kochen bis das Fleisch daran weich wird. Nach etwa zwei Stunden kann das Fleisch vom Knochen abgelöst werden.

Das Fleisch je nach Bedarf mit etwas Pfeffer würzen. Viel mehr Gewürze sind hier nicht nötig, denn der würzige Geschmack entsteht schon durch das Pökeln selbst.

Für das Gemüse den Wirsingkohl klein schneiden und in Salzwasser weichkochen. Anschließend das Wasser abgießen und den Kohl mit etwas Fleischbrühe würzen.

Den Kohl mit gerösteten Semmelbröseln bestreuen.

Dazu gibt es gekochte Kartoffeln.

Zutaten:

Für das Salzfleisch:

Knochen vom Schwein
2 Zwiebeln
Salz
Pfeffer

Für die Beilagen:

Wirsingkohl
Semmeln
Kartoffeln



Wie hat dir das Rezept gefallen? Teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram [#heimischelandwirtschaft](#)