

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Pfälzer Saumagen

- 1 Saumagen (eingesalzen, vom Metzger)
- 800g Kartoffeln (Pfälzer)
- 750g mageres Schweinefleisch
- 750g feines Wurstbrät
- 100ml Weißwein (Pfälzer, süß)
- 1-2 Karotten
- 1 Bund Frühlingslauch
- 50g Pökelsalz
- 2 TL Pfeffer
- 1 TL Muskat
- ½ TL Koriander
- 1 EL Majoran



Den Saumagen etwa 6 Stunden in kaltes Wasser legen. Das Wasser gelegentlich erneuern.
Die Kartoffeln in Salzwasser garen und ausdampfen lassen.
Den gewässerten Saumagen gründlich unter fließendem warmem Wasser spülen und säubern.

Das Schweinefleisch in etwa 1cm große Würfel schneiden, mit dem Wurstbrät und dem Wein in einer Schüssel gut durchmischen. Die Kartoffeln und die Karotten schälen und würfeln, den Frühlingslauch sehr fein hacken. Beides zur Fleischmasse geben.

Die Gewürze zur Fleischmasse geben und alles gut vermengen. Den Saumagen damit füllen und mit etwas Küchengarn fest zubinden. Ringsherum ein paar kleine Löcher in den Saumagen stechen, damit Luft entweichen kann. Den Saumagen für ca. 2,5 Stunden in leicht siedendem Salzwasser garen. Eine Suppenkelle oder ähnliches unter den Saumagen in den Topf geben, damit dieser nicht direkt am heißen Topfboden ansteht.

Den Saumagen auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne die Scheiben anbraten.
Traditionell wird Sauerkraut dazu gereicht.