

So schmeckt unser Landkreis

Siebenbürger- fleisch

Zutaten für 4 Personen

750 g Kochfleisch
(Brustfleisch)
30 g Speckscheiben
Salz

Wurzelwerk

1 Gelbe Rübe
1 Petersilienwurzel
¼ Sellerieknolle
½ Stange Lauch
1 Bd. Basilikum
750 ml Buttermilch

Zuckereinbrenne

15 g Fett
½ TL Zucker
20 g Mehl
1 TL Tomatenmark
2-4 EL Sauerrahm
375 ml Flüssigkeit zum
Aufgießen

Zubereitung

Speckscheiben auf den Topfboden legen, Fleisch würzen und darauf geben. Kleingehacktes Wurzelwerk und Basilikum darüber geben, mit kalter Buttermilch übergießen und leise köcheln, bis die Milch aufgesogen ist. (etwa 2 h)

Zuckereinbrenne herstellen, zehn Minuten durchkochen lassen, mit Tomatenmark und Rahm abschmecken.

Fleisch in Scheiben schneiden und in der Soße anrichten. Dazu passen Kartoffelknödel, Semmelknödel, Salzkartoffeln, Nudeln oder Spätzle.