

# 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.