

klassischer Saumagen

Ein Rezept von Kanzler-Koch Manfred Schwarz

Zutaten:

- 500g Schweinefleisch aus dem Schinkenstück der Keule, in 1,5cm große Stücke schneiden
- 900g weiteres Fleisch aus der Keule (Unterschale, Gänsel), durch die große Scheibe des Fleischwolfs getrieben
- 900g blanchierte Kartoffelwürfelchen (0,5cm groß), am besten Kartoffelsorte Quarta

Gewürze:

- 15g Salz
- 10g Pfeffer
- 9g Muskat
- 9g Koriander
- wenig Majoran
- 1 Prise gemahlene Nelken

Zubereitung:

- Die Würfel und das durch den Fleischwolf gedrehte Fleisch vermengen, mit 30g Salz würzen und über Nacht Ziehen lassen
- Am folgenden Tag restliche Gewürze zu den Kartoffeln geben
- Gewürzte Kartoffeln und fein gemahlene Fleischmasse mit dem vorgesalzenen Fleisch gut mischen, abschmecken, evtl. nachwürzen
- in leeren Magen recht fest einfüllen. Dabei darauf achten, dass keine Luftlöcher im Magen bleiben! Magen schließen - evtl. in ein Leintuch einschlagen und
- im 72 Grad heißem Wasser etwa 3,5 Stunden sieden lassen

Kerntemperatur des fertigen Magens: 65 Grad

Und zum Saumagenklassiker gibt's ganz klassisch Sauerkraut und Kartoffelpüree.