

Ostfriesisches Sauerfleisch nach Opa Wiard

mit gepökeltem Schweinenacken

Zutaten:

2,2 kg Schweinenacken	5 Lorbeerblätter
4 Schweinepfoten	2 EL weiße Pfefferkörner
1 L einfacher Tafelessig	7 Wacholderbeeren, angedrückt
2 L Wasser	1,5 EL Pimentbeeren
3 EL Zucker	Kümmel, ganz
3 Stangen Lauch	Senfkörner
2 Gemüsezwiebel	2 EL Salz (wg. der ungepökelten Pfoten)
5 Möhren	4-6 Gewürzgurken in Scheiben

Pökelgewürze (Werte für 1kg Fleisch):

25g Nitrit-Pökelsalz	1g Knoblauchpulver
4g Zucker	2g Pfefferkörner (zerstoßen)
1g Kümmel	2 Wacholderbeeren (zerstoßen)
1g Koriander	1 Lorbeerblatt (zerschnitten)

Die Gewürze mischen und den Nacken gut damit einreiben. Dann vakuumieren. Vier Wochen im Kühlschrank pökeln, dabei täglich wenden.

Nach der Pökelzeit den Nacken aus dem Vakuum holen und mit kaltem Wasser abspülen. Die Schweinepfoten ebenfalls abspülen.

Lauch und Karotten in Scheiben schneiden, Zwiebeln grob würfeln.

Alle Zutaten bis auf die Gewürzgurkenscheiben in einen großen Topf (mindestens 10L) geben – das Fleisch muss gut von der Flüssigkeit bedeckt sein – und aufkochen. Dann den Herd runter schalten, Deckel drauf und 3 Stunden leicht simmern lassen.

Nach 3 Stunden das Fleisch raus nehmen, den Kochsud durch ein Sieb gießen, die Möhrenscheiben werden noch benötigt. Den Nacken in „glas-gerechte“ Scheiben (für Sturzgläser 440ml) schneiden – dabei ggf. die dickeren Fettstücke wegparieren – und in die sterilisierten Gläser schichten:

- Gurken- und Karottenscheiben, - Fleisch, - Gurken- und Karottenscheiben, ...

Den Kochsud noch einmal aufkochen, dann die Gläser nicht ganz voll füllen und noch einige Senfkörner ins Glas geben.

Das Sauerfleisch ist deutlich essig-sauer, das ist so gewollt. Auch die eher „glibberige“, Sülze soll so sein.

Falls die Schweinepfoten nicht komplett ausgekocht sind, das Fleisch von den Knochen lösen und nach dem Abkühlen zur späteren Verwendung vakuumieren und einfrieren.

Den Sud durch ein Sieb passieren, dann heiß in die Gläser füllen; alles sollte gut bedeckt sein. Die Gläser „aufrütteln“ und verschließen. Abkühlen, kühl und dunkel lagern.

Die Menge ergab 9 Sturzgläser à 440ml. Der Rest Sud wurde in Sturzgläser gefüllt für eine spätere Verwendung.