

# Original Schlachtplatte

Pfälzer

[Spider\_Single\_Video track="25" theme\_id="6" priority="1"]

Ich habe leider keine Kontakte zu Bauern in meiner Umgebung, so dass ich einmal einer Schweineschlachtung beiwohnen könnte. Auf diese Weise könnte ich einmal eine original und frisch zubereitete Schlachtplatte mit Schweinefleisch, Schweinebauch, Blut- und Leberwurst und Sauerkraut genießen.

Daher muss ich für dieses Gericht auf ein Produkt vom Supermarkt zurückgreifen. Eine Packung mit 250 g original Pfälzer Schlachtplatte, für 1 Person. Dieser Artikel beinhaltet ein Stück Schweinebauch sowie eine kleine Blut- und Leberwurst.

Passenderweise stammt das Produkt von einer Firma, die ihren Sitz in einem Ort in der Pfalz hat. Denn ansonsten wäre es ja keine original Pfälzer Schlachtplatte.

Nun, ich brate die drei Bestandteile einfach in der Pfanne kross an. Und serviere mir dann zum Abendessen eine Schlachtplatte.

Leider ist mir beim Drehen des Videos ein Fehler unterlaufen. Beim dritten Teil des Videos, in dem ich die fertig gebratene und auf einem Teller angerichtete Schlachtplatte präsentiert habe, lief leider die Digital-Kamera nicht und ich habe diesen Teil nur vermeintlich aufgenommen. Somit fehlt die Präsentation der fertigen Schlachtplatte, aber ich gehe davon aus, dass Ihr Euch gut vorstellen könnt, wie die fertig gebratene Schlachtplatte aussieht und vor allem, wie gut sie schmeckt.

*Mein Rat:* Eventuell variieren lässt sich die Schlachtplatte noch, indem man zwei Spiegeleier und Sauerkraut dazugibt.

[amd-zlrecipe-recipe:38]

Zutaten für 1 Person:

- 250 g original Pfälzer Schlachtplatte (1 Stück Schweinebauch, 1 Blutwurst, 1 Leberwurst)
- Öl

Zubereitungszeit: Garzeit 5–10 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinebauch darin auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Gleichzeitig die Blutwurst und die Leberwurst aus der Hülle herausnehmen, in die Pfanne geben und ebenfalls kross mit anbraten. Eventuell den Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.