

Pferde-Sauerbraten Kartoffelstampf Sauerkraut

mit
und



Ein Gericht für einen Sonntag-Mittag

Die zweite Fleischsorte des Rossschlachters, die ich ausprobiere.

Es ist Pferde-Bratenfleisch, das mit Essig und Gewürzen als Sauerfleisch eingelegt ist. Ich bereite die Marinade also nicht selbst zu. Das hat der Rossschlachter übernommen, der als kaufbares Produkt fertig eingelegten Sauerbraten anbietet und liefert.

Und es ist ein echter Sauerbraten, denn in einigen Regionen Deutschlands wird dieser eben traditionell nicht mit Rindfleisch, sondern mit Pferdefleisch zubereitet. Dies wird vermutlich seine Wurzeln in den Kriegen im 20. Jahrhundert haben, als Rindfleisch für die arme Bevölkerung nur sehr teuer und damit schwer zu bekommen war.

Laut Aufkleber auf der Packung enthält der Inhalt Pferde-Bratenfleisch, dazu Branntweinessig, Zwiebeln und diverse Gewürze. Davon konnte ich zumindest die folgenden identifizieren: Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Senfkörner, Pfefferkörner und natürlich Salz und etwas Zucker.

Ich bereite für 2 Personen gleich ein Kilo des Sauerbratens zu. Das hört sich nach viel an, allerdings schrumpft das Fleisch beim stundenlangen Schmoren doch sehr stark, so dass als Portion zum Essen sicherlich nur etwa 300–400 g Fleisch für jede Person übrig bleiben.

Bei gutem Appetit kann man diese Menge an leckerem Fleisch, das nach dem Schmoren schon fast von alleine auseinanderfällt, gut mit etwas Kartoffelstampf und Sauerkraut genießen.

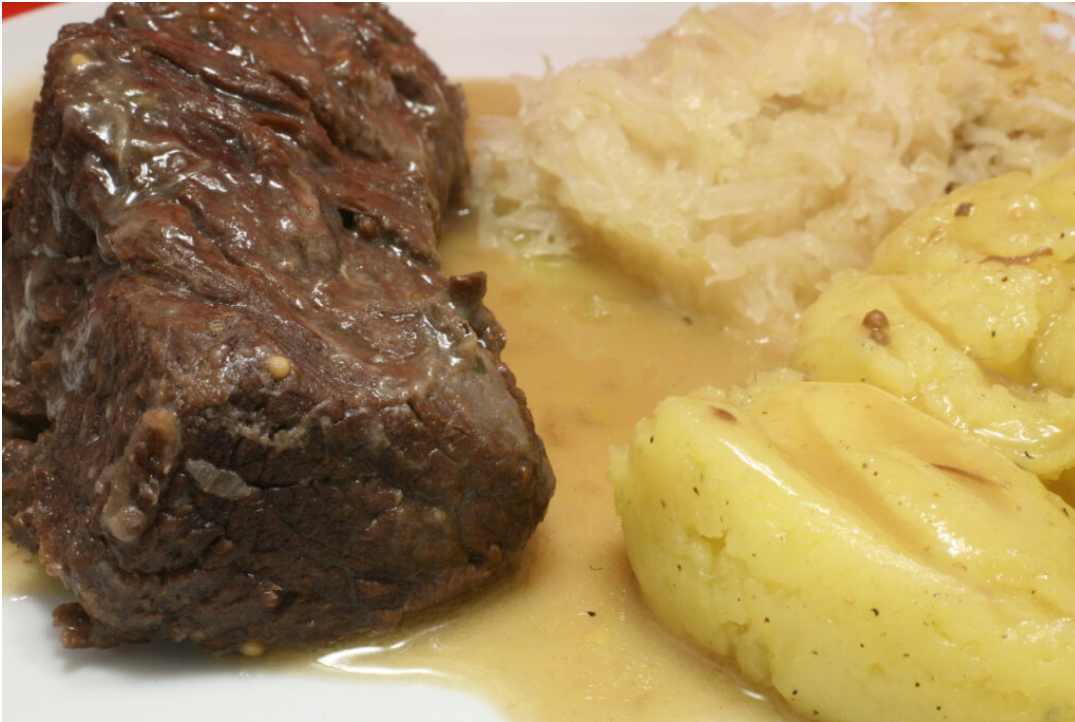
Kartoffelstampf bereite ich natürlich selbst zu. Kartoffeln, dann eine gute Portion Butter und Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat.

Nur beim Sauerkraut greife ich auf ein gutes Produkt vom Supermarkt zurück. Da ich nur selten Sauerkraut zubereite und esse, mache ich mir nicht die Mühe, dies selbst zuzubereiten, zumal das Kraut ja vor der Zubereitung einige Zeit in Salzlake mit Gewürzen fermentieren müsste. Leider zuviel Aufwand.

Für 2 Personen

- 1 kg eingelegter Pferde-Sauerbraten (in etwa 500 ml Marinade)
- 2 EL Mehl
- 6 große Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- Butter
- Sauerkraut
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 ½ Stdn.



Sauer eingelegter Pferdebraten

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Fleisch darin einige Minuten auf beiden Seiten kross anbraten.

Marinade komplett dazugeben.

Fleisch zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen.

Kochwasser abschütten.

Eine große Portion Butter zu den Kartoffeln geben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Muskat würzen.

Mit dem Stampfgerät gut zerstampfen und vermischen.
Warmhalten.

Sauerkraut in einem kleinen Topf nach Anleitung auf dem Herd

zubereiten bzw. erhitzen. Warmhalten.

Fleisch aus dem Topf nehmen. Warmhalten.

Sauce unzugedeckt auf die Hälfte der ursprünglichen Menge bei hoher Temperatur reduzieren.

Sauce durch ein Küchensieb und dann zurück in den Topf geben.

Mehl mit einem Schneebesen in der Sauce verrühren. Diese nochmals aufkochen und die Sauce verdicken lassen.

Sauce nochmals durch das Küchensieb geben, um eventuelle Mehlklümpchen aus der Sauce zu entfernen.

Wieder in den Topf geben.

Fleisch wieder dazugeben und alles nochmals erhitzen. Sauce abschmecken.

Jeweils die Hälfte des Fleischs auf einen Teller geben.

Ebenfalls jeweils die Hälfte des Kartoffelstampf auf die beiden Teller geben.

Sauerkraut dazugeben.

Großzügig die schmackhafte, saure Bratensauce über Stampf und Fleisch geben.

Unbedingt alle Hauptzutaten zu diesem leckeren Gericht mit der äußerst schmackhaften Sauce essen.

Servieren. Guten Appetit!

Vorankündigung: Pferdefleisch-Woche



Mein Bruder hat mir in den letzten Jahren meistens ein Fresspaket mit Lebensmitteln zu Weihnachten geschenkt.

Im letzten Jahr habe ich ihn dazu überredet, von meinem Online-Schlachter, bei dem ich des öfteren Innereien bestelle, mir ein Innereien-Paket zu ordern.

Dieses Jahr habe ich nochmals variiert. Ich habe ja in einem Blogbeitrag im Oktober schon mitgeteilt, dass mein bisheriger Rossschlachter im benachbarten Stadtteil die Corona-Pandemie nicht überstanden und sein Ladengeschäft geschlossen hat. Nun müsste ich zum nächsten Rossschlachter 20 km in den Westen Hamburgs fahren.

Da bin ich auf die Idee gekommen, Pferdefleisch auch über einen Online-Schlachter über das Internet zu ordern.

Mein Bruder hat seinerseits im Internet recherchiert und einen Rossschlachter gefunden, bei dem man online bestellen kann und der ein gutes Sortiment von Pferdefleisch anbietet.

Also bat ich meinen Bruder, mir diese Weihnachten ein Fresspaket mit Pferdefleisch zu bestellen und zustellen zu lassen.

Nach dem Motto, lieber früher geliefert als erst nach Weihnachten zugestellt, erhielt ich heute das Fresspaket.

Alle Fleischsorten waren schön in Folie vakuumverpackt und mit einem Aufkleber mit der Bezeichnung der Fleischart und dem Gewicht beklebt.

Ich habe alles gleich in den Tiefkühlschrank zum Einfrieren eingepackt.

Und aus diesem Grund werde ich auch im Dezember eine Pferdefleisch-Woche in meinem Foodblog abhalten, während der ich nur Rezepte zu Gerichten mit Pferdefleisch veröffentlichen werde. Vermutlich wird dies in der letzten Dezemberwoche sein. Denn ich habe mir gerade für Weihnachten und die beiden Feiertage schon drei Zubereitungen überlegt.

Lassen Sie sich also überraschen!

Zur Verfügung habe ich nun die folgenden Fleischarten vom Pferd:

- Lende
- Falsche Lende
- Braten
- Gulasch
- Rouladen
- Hohe Rippe
- Roastbeef
- Leberknödel
- Sauerbraten

Geplant sind einmal ein Tatar, das Roastbeef und Rouladen. ☐
Lecker!