

Holsteiner Sauerfleisch

1 Schweinenacken komplett

$\frac{1}{2}$ L Wasser

1 Fl. Kräuternessig (Kühne 7 Kräuter)

1 EL Salz

10 EL Zucker

4 Zwiebeln

1 EL ganzen Schw. Pfeffer

6 Lorbeerblätter

Alle Zutaten (außer Fleisch) in einem ausreichend großem Topf aufkochen und dann erst das Fleisch in den kochenden Sud!

Das Fleisch muss komplett bedeckt sein. Die Menge Flüssigkeit muss mit den Zutaten dementsprechend angepasst werden.

Nacken ca. 2 Stunden simmern lassen (nicht kochen) bis zur Kerntemperatur im Fleisch von ca. 63 Grad)

Anschließend 2 Tage im Sud kalt stehen lassen

Sud durchsieben

Fleisch in Scheiben schneiden und in ein Gefäß füllen.

Auf 1 Liter Sud 2 Beutel Gelatine. Sud über das Fleisch geben und kalt stellen.

Das kalte Fleisch passt hervorragend zu Bratkartoffeln und Gurke