

Kesselfleisch

Es gibt Gerichte mit langer Tradition. Kesselfleisch gehört zweifelsohne dazu und wird in diesem Rezept hier mit Schweinebauch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

2 kg	Schweinebauch
2 Stk.	Schweinefüße
6 Stk.	Zwiebel
6 Stk.	Karotten
4 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Sellerie
4 Stk.	Petersilienwurzeln
2 Stangen	Lauch
2 EL	Wacholderbeeren
2 EL	Pfefferkörner
4 Blätter	Lorbeerblätter

Zubereitung

1. Für das **Kesselfleisch** den Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzeln schälen. Zwiebeln vierteln, Sellerie würfeln, Karotten und Petersilienwurzeln in Scheiben schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden.
2. Einen Topf mit kaltem Wasser, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Petersilienwurzeln und Lauch aufsetzen. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Schweinebauch und Schweinefüße hinzufügen und erhitzen. Ca. 2 Stunden köcheln lassen.
3. Schweinefüße entfernen und entsorgen. Schweinebauch aus dem Wasser heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben zusammen mit dem Gemüse anrichten und

servieren.

Tipp

Zum Kesselfleisch werden traditionell Salzkartoffeln, Sauerkraut oder ein kräftiges Bauernbrot und Meerrettich serviert.