

Krenfleisch

Das Krenfleisch wird in diesem Rezept mit Schweinefleisch zubereitet, wie es vor allem in Tirol Tradition ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

800 g	Schweinsschulter
1 Prise	Salz
130 ml	Apfelessig
2 Stk.	Lorbeerblätter
4 Stk.	Pfefferkörner
4 Stk.	Karotten
2 Stk.	Rüben (gelb)
0.5 Stk.	Sellerieknollen
1 Stk.	Petersilienwurzel
0.5 Stangen	Porree
1 Stk.	Zwiebel
160 g	Kren
6 Stk.	Erdäpfel (mit Salz als Beilage)

Zubereitung

1. Als ersten Arbeitsschritt muss man beim **Krenfleisch** das Fleischstück im Ganzen, in einem mit Essig und Gewürzen aromatisierten Salzwasser 40 Minuten koch lassen.
2. Währenddessen Karotten, Rüben, Sellerie und Petersilienwurzel säubern, waschen und in feine Streifen schneiden. Danach Porree und Zwiebeln in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Gemüse-Stiften in den Topf zum Fleisch geben und nochmals 20 Minuten kochen lassen.

3. Das Fleisch herausheben, portionieren (indem man es quer zur Faser aufschneidet), mit ein bisschen Sud übergießen, Wurzelwerk darüberlegen und mit frisch geriebenem Kren überstreuen.

Tipp

Krenfleisch oder auch Wurzelfleisch ist ein typisches leckeres Rezept aus Österreich.