

# Steirisches Krenfleisch

Das steirische Krenfleisch ist ein Gericht der österreichischen Hausmannskost. Zart gekochtes Schweinefleisch und feines Wurzelgemüse machen dieses Rezept zu einem Wohlfühlessen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 2,5 h

**Gesamtzeit:** 2,9 h



## Zutaten

|               |                  |
|---------------|------------------|
| 800 g         | Schweinsschulter |
| 2 Stk.        | Schweinsknochen  |
| 1 EL          | Essig            |
| 1 Stk.        | <u>Zwiebel</u>   |
| 1 Bund        | Suppengemüse     |
| 2 Stk.        | Lorbeerblätter   |
| 6 Stk.        | Pfefferkörner    |
|               | <u>Salz</u>      |
| 2 Stk.        | <u>Karotten</u>  |
| 2 Stk.        | Gelbe Rüben      |
| 0.25 Stk.     | Knollensellerie  |
| Nach Belieben | Kren             |

## Zubereitung

1. Für das **steirische Krenfleisch** zunächst zirka 2,5 Liter Wasser mit einem Spritzer Essig in einem großen Topf erhitzen. Das Suppengemüse sowie die Zwiebel schälen und grob zerkleinern. Gemeinsam mit den Knochen in das kalte Wasser geben und langsam zum Kochen bringen. Dabei den entstehenden Schaum sorgfältig abschöpfen, damit die Suppe klar bleibt.
2. Nun die Schweinsschulter in den kochenden Fond einlegen. Die Gewürze hinzufügen, nochmals kurz aufkochen lassen und das Fleisch anschließend bei niedriger Hitze etwa zwei Stunden sanft köcheln, bis es butterzart ist. Während des Garens darauf achten, dass Fleisch

und Knochen stets vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Ist das Fleisch weich, die Suppe durch ein Sieb abseihen, auffangen und mit Salz abschmecken. Das Wurzelfleisch in einem Teil der heißen Suppe warmhalten.

3. Für die Einlage Knollensellerie, gelbe Rüben und Karotten feine Streifen schneiden und in etwas klarer Suppe bissfest garen.
4. Zum Servieren das Fleisch in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und das Wurzelgemüse darüber verteilen. Mit etwas heißer Suppe übergießen und klassisch mit frisch geriebenem **Kren** bestreuen. Als Beilage passend Salzerdäpfel servieren.

## Tipp