Steirisches Wurzelfleisch

Traditionelles Rezept für Steirisches Wurzelfleisch! Auch über Österreichs Grenzen hinaus ein absoluter Leckerbissen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

800 g	Schweinsschulter (oder Schweinsschopf)
2 l	Wasser
4 Stk.	Karotten
130 g	Sellerie
2 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Pfefferkörner
1 TL	Wacholderbeeren
1 Paar	Lorbeerblätter
1 Schuss	Weinessig
50 g	Kren (gerieben)
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Um ein traditionelles Steirisches Wurzelfleisch zu bekommen, muss das Fleisch weich gekocht werden. Zuerst den Knoblauch schälen und ihn zusammen mit Salz, Wacholderbeeren, Essig, den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt in Wasser aufkochen.

2. Karotten schälen, Zwiebel abziehen, Sellerie putzen. Das ganze Wurzelwerk in Streifen schneiden und in das Wasser geben. Wenn alles bissfest ist, die Zutaten herausnehmen und in dem Sud das Fleisch circa 1,5 Stunden weich kochen.

3. Das Fleisch rausnehmen, trocken tupfen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Diese dann auf vorgewärmten Teller anrichten.

4. In der Zwischenzeit die Wurzelstreifen noch einmal im Sud erwärmen und über das angerichtete Fleisch zusammen mit etwas Suppe geben.

5. Frischen Kren putzen und darüber reiben. Petersilie ebenfalls waschen, hacken und großzügig über das Fleisch streuen.

Tipp

Zusammen mit Erdäpfeln schmeckt das Steirische Wurzelfleisch besonders lecker. Wer es gern saftig mag, legt das Fleisch in den kochenden Sud und lässt es dann nur noch ziehen, nicht mehr aufkochen.