



# Saumaisen

- **Küche:**Österreichisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Österreichische Wald-Viertler Hausmannskost aus Großmutters Zeiten

## Zutaten

- Eignen sich zum Kochen, braten oder im gekochten Zustand kalt essen.
- 600 g Kasseler-Nacken-Gehacktes
- (Erspart das Räuchern oder Selchen)
- Schweinenetze, mehrfach gut gewässert (Beim Metzger vorbestellen)
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Tl frischer, gehackter Majoran, etwas gemahlener Kümmel
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kasseler Gehackte mit den Gewürzen gut durch mengen, herzhaft abschmecken und mit feuchten Händen kleine Kugeln formen.

### Schritt2

Die gut wässerten Schweinenetze auslegen. In Vierecke schneiden, den Fleischkugeln so anpassen, dass sie ausreichend umhüllt sind.

### Schritt3

Die Enden zusammen binden, in siedendes Salzwasser geben ca. 8-10 min. gar ziehen lassen.

### Schritt4

(Lassen sich aber auch im Rohr oder in der Pfanne braten)

## **Schritt5**

Serviervorschlag:

## **Schritt6**

Dazu isst man im Waldviertel warmen Krautsalat oder als Sauerkraut, Kartoffeln oder Röstkartoffeln, frisches Bauernbrot, dazu Senf und Meerrettich.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saumaisen/>