



Schweineschulter oder magerer Schweinebauch mit Wurzelgemüse und Meerrettich

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Dem steirischen Wurzelfleisch nachempfunden, herzhaft, „schmackig“ für jeden Tag

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 800 g Schweinsschulter, oder ausgenommen magerer Schweinebauch, küchenfertig
- Etwas Suppengrün aus Porrèe, Möhre und Knollensellerie, 1 große Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter, 5 - 8 Pfefferkörner, 2 Nelkenköpfe, 3 - 4 El Weinessig, Salz
- Für die Auflage:
- Das Weiße von 2 Porrèe Stangen in dünnen Streifen
- 2 frische Möhren in dünnen Streifen
- 150 g Knollensellerie in dünnen Streifen
- 1 Petersilienwurzel in dünnen Streifen
- 100 g frisch geriebener Meerrettich

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst das unter fließendem Wasser gewaschene Fleisch, in kochendes Salzwasser mit dem Weinessig, dem Suppengrün und den Petersilie Stängeln geben.

Schritt3

Die Gewürze in einem Laschen Teebeutel dazu geben.

Schritt4

Die Hitze nach dem Aufkochen drosseln und ca. 40 min. leise "simmern" lassen; hin und wieder abschäumen.

Schritt5

Danach prüfen, es sollte sehr schön weich sein.

Schritt6

In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse in dünne Streifen schneiden, etwas von der Brühen entnehmen und das Gemüse bissfest kochen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Fleisch quer zur Faser aufschneiden, portionieren und in einer Auflaufform anrichten; etwas von dem säuerlich, herzhaften Fond und ev. frisch gemahlene Pfeffer darüber mahlen. Den geriebenen Meerrettich darüber reiben und mit jungen Salzkartoffel zu Tisch geben.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** Meerrettich, wurzelgemüse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweineschulter-oder-magerer-schweinebauch-mit-wurzelgemuese-und-meerrettich/>