



Pfälzer Saumagen

gekocht am 26.1.2019

Bestellen Sie sich beim Metzger einen kleinen, frischen Saumagen.

Dazu gehören 750 g Schweine-Vorderschinken, 750 magerer Schweinebauch und 750 g rohe Kartoffeln.

Alles in 1 cm grosse Würfel schneiden(Kartoffelwürfel im Wasser kurz aufkochen lassen und abgiessen).

Mit 1 kg feiner Bratwurstfüllung, 2-3 eingeweichte und ausgedrückte Brötchen, 4-6 Eiern gut vermischen und mit Salz und Pfeffer, Muskat und reichlich Majoran abschmecken. Nicht zu prall in den Magen füllen (sonst platzt er beim Kochen) und die drei Magenöffnungen zunähen.

In siedendem Salzwasser gut 3 Stunden ziehen lassen, nicht kochen !

Abtropfen, abkalteln lassen, in Scheiben schneiden dann im Backofen knusprig backen.

Dazu gab es Sauerkraut und einen feinen Riesling

Aus der Schwarte vom Schweinebauch und vom Vorderschinken und dem Knochen habe ich als Vorspeise eine einfache Bouillon gemacht.

Arbeitszeit: ca. 1 Std.

Koch-/Backzeit: ca. 3 Std.

Ruhezeit: ca. 3 Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht



Zutaten für 10 Portionen:

1	Magen, (Saumagen)
750 g	Schinken, (Schweinevorderschinken roh ohne Schwarte)
750 g	Schweinebauch, roh ohne Schwarte
750 g	Kartoffel(n), gewürfelt
1 kg	Bratwurst -Brät
5	Ei(er)
	Salz und Pfeffer
	Majoran
3	Brötchen
	Muskat