

# Schweinefleisch nach Elsässer Art

## Schweinefleisch nach Elsässer Art ist ein altes bewährtes Rezept

Schweinefleisch auf Elsässer Art

Ess- und Trink-Gewohnheiten im Elsass sind mehr als Essen und Trinken. Wie auch andere Regionen in Frankreich pflegt das Elsass eine hohe Küchen- und Esskultur.

© by elsass-netz.de. Bitte mit einem Link auf die Quelle verweisen:

<https://www.elsass-netz.de/168/Kueche-Elsass/Essgewohnheiten.html>

## Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält, in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten, die Zwiebel in 4 Teile geteilt. Das Fleisch am besten vom Bug oder Hals mit einer dicken Fettschicht versehen, wird gewaschen, geklopft und mit Salz eingerieben. In einen breiten irdenen Topf oder in Ermangelung eines solchen eine irdene Schüssel gibt man Wasser, Essig und die Hälfte der Kartoffeln, bestreut mit Salz, legt das Fleisch nebst Zwiebel in die Mitte darauf und schichtet den Rest der Kartoffeln aussen herum. Man stellt das Gefäß in den heißen Backofen, wo man die Speise im Zeitraum 1 1/2–2 Std. gar werden lässt. Von Zeit zu Zeit übergießt man die Oberfläche mit der ausgekochten Brühe. Sollten die Kartoffeln besonders mehlig sein muss man etwas mehr Wasser zugiessen.

Anmerkungen und Bilder folgen.

# Zutaten für 4 Personen

- 2 Pfd. Schweinefleisch
- 1 1/2 EL Salz
- 3 Pfd. Kartoffeln,
- 1 Zwiebel
- 1/2 Lt Wasser
- 2-3 EL Essig