

Rezept Pfälzer Saumagen

Zutaten:

1 mittelgroßer Saumagen
2 EL Salz und 500 ml Essig zur Säuberung des Magens

Für die Füllung:

1,5 kg Kartoffeln
400 g Zwiebeln
2 Stangen Porree
100 g Butter
1,2 kg Schweinehackfleisch
2 EL gehackte Petersilie
2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat
1 TL getrockneter Majoran
125 ml trockenen Weißwein

Zubereitung:

Um den Magen zu säubern, Salz im Essig auflösen und den Magen für 2 Tage darin einlegen. Mehrmals wässern. Dann die Mageninnenhaut sauber entfernen. Sie können aber auch direkt einen bereits gereinigten Magen beim Metzger kaufen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln, Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Porree waschen, putzen und in dünne

Streifen schneiden. 30 g Butter in einem großen Topf auslassen, die Zwiebeln und den Porree darin andünsten.

Die Kartoffeln zufügen und ca. 20 Minuten dünsten. Das Schweinehackfleisch mit Petersilie, Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran vermengen. Das Gemüse unterheben, alles gut vermischen. Den Saumagen mit der Masse füllen, zunähen. 2 Stunden in ca. 80 Grad heißem Wasser ziehen (das Wasser darf nicht kochen) lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die restliche Butter in einem großen Bräter erhitzen, den Magen hineingeben und ca. 1 Stunde knusprig braten. Nach 30 Minuten mit Weißwein ablöschen und regelmäßig mit der Bratensoße übergießen. Den Saumagen aufschneiden und auf einer Platte anrichten.

Zurück zu den Fleischrezepten

Zurück zu den Regionalen Rezepten