

Rezept Schlachtplatte

Ursprünglich war dieses Gericht dazu gedacht, an den Schlachttagen die leicht verderblichen Innereien sofort zu verarbeiten und wird von Region zu Region unterschiedlich zubereitet.

Zutaten:

500 g Schweinebauch
1 Bd. Suppengrün
1 TL Salz
2 Zwiebeln
1 Dose Sauerkraut
2 Lorbeerblätter
1 TL Kümmel
Salz, Pfeffer
4 Leberwürste
4 Blutwürste
 $\frac{1}{2}$ l Weißwein
1 Pr. Zucker
30 g Butter

Zubereitung:

Zunächst das Suppengrün für die Schlachtplatte vorbereiten. Die Karotten, Sellerie und den Lauch waschen, die Karotten und den Sellerie schälen und klein würfeln. Den Lauch der Länge nach halbieren und in dünne Ringe schneiden.

Ca. 1 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Schweinebauch mit dem Suppengrün sowie 1 TL Salz für 1 Stunde zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Sauerkraut mit den Lorbeerblättern und dem Kümmel zufügen, den Weißwein dazu gießen und eine halbe Stunde kochen lassen.

Das Sauerkraut zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und die Lorbeerblätter entfernen.

Wenn der Schweinebauch eine Stunde geköchelt hat, werden die Leber- sowie die Blutwürste zugegeben und erhitzt.

Den Schweinebauch anschließend herausnehmen und für die Schlachtplatte in Scheiben teilen.

Das Sauerkraut auf einer großen Servierplatte anrichten, die Würste sowie den in Scheiben geschnittenen Schweinebauch darauf verteilen und die Schlachtplatte servieren.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)