



Geräucherter Schweinshals aus dem Gemüsesud

Der geräucherte Schweinshals ist ein saftiges, von etwas Fett durchzogenes Stück Fleisch mit viel Geschmack. Schonend im Gemüsesud gegart wird es so richtig schön zart und weich. Angerichtet mit Bohnen, Kartoffeln oder auch Sauerkraut schmeckt das saftige und würzige Fleisch auch ohne Sauce. Wer mag, nimmt Senf dazu.

Für den Gemüsesud sind Abschnitte gut geeignet, vom Lauch nur die zähen, grünen Teile, vom Sellerie die abgebürstete, grosszügig abgeschnittene Schale. Vom Wirz die groben, äussersten Blätter.

Die Zubereitung ist einfach, aber es braucht Zeit bis der Schweinshals gar ist: Je nach Grösse des Stückes, so 1 1/2 bis 3 Stunden. Den Sud darf man keinesfalls wegkippen, denn daraus gibt es eine ganz feine Suppe. Das ausgekochte Gemüse siebt man ab.

In Deutschland wird geräuchertes Schweinefleisch, vor allem vom Hals und vom Kotelettstück auch Kasseler genannt. Obwohl der Name bereits im 19. Jahrhundert mit der Stadt Kassel in Verbindung gebracht wurde, leitet sich der Name vermutlich eher von der typischen Zubereitungsart in der Kasserole ab.

Zutaten (2 Portionen)

500g geräucherter Schweinshals

Gemüsesud:

2-3 Wirzblätter
2 Stücke Lauchgrün
5-6 Schalenstücke vom Sellerie
2 Rübli
1 grosse Zwiebel mit Schale
4 Lorbeerblätter
8 Nelken

10 Wacholderbeeren
15 Pfefferkörner
wenig Salz

Zubereitung:

Schweinshals 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Gemüse unter kaltem Wasser gut abspülen. Rübli und Sellerie mit der Gemüsebürste gründlich reinigen. Gemüse in grobe Stücke schneiden. Zwiebel mit Schale halbieren, die Schnittflächen mit Lorbeerblättern und Nelken bestecken. Wachholderbeeren leicht quetschen.

Alle Zutaten für den Sud in kaltem Wasser aufsetzen und langsam zum Kochen bringen. Damit gehen die Aromastoffe besser in den Sud über. Sud nur leicht salzen. Ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Temperatur zurückstellen. Sobald der Sud nicht mehr köchelt den Schweinshals dazugeben und 1 1/2 Stunden bei 80° bis 85° ziehen lassen. Der Sud sollte sich an der Oberfläche so leicht bewegen, aber es dürfen keine Blasen aufsteigen. Am besten kontrolliert man die Temperatur mit einem Bratenthermometer. Wers genau nimmt, misst auch die Kerntemperatur: Sie sollte ca. 78° erreichen.

Beim Anrichten, die Fleischtranchen mit 1-2 Esslöffeln Sud übergießen.





