Weißes Fleisch

Kategorien: Fleischgerichte, Schweinefleisch
Land / Stil: Österreich / aufwendig
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Kilo Schweinans im Gaunzn
1 Suppngrean groß
3 Becha Sauarahm
1 weißa Zwiefe
Kuddlkraud (Thymian is des fia de ned G´scheadn)
Pfeffakeandln (glei a Packl)
2 Lorbeeabladdln
Soiz, Essich
Sööchschpeck (ca. 5 dag)
Möóh (glott)
Nu´ln (bunte san liab, de tricoloa eventöö)

Zubereitung

Vuaweg muaß i sogn, daßd fia des weisse Fleisch 2 Doog brauchst. Du muaßt zeascht a Sua mochn, sunst geht goa nix.
Und de muaß an Doog steh. Oiso am Bestn is, du host vüü Zeid, und waaßt beileifig scho 2 Doog vuahea, obsd ibahaupt 2 Doog späda aa no an Gusta auf des host. A muads Hockn is auf jedn Foi.

Zeascht mochst oiso de Sua:

Hoi da an Topf und hau amoi eine es Fleisch, de Zwiefen, Essich, Soiz, Kuddlkraut, Speck, Pfeffakeandln, und des putzte Suppngrean.
Bedeck es gaunze mid Wossa, sodaß es Fleisch nimma zum segn is.
Schoit ei de Plottn und loß aufkochn.
5 Minutn weidakochn lossn und daun weggastöön vo da Plottn.
Jetzt kummts: Aan Doog (!) muaßt as steh lossn.

Aum nächstn Doog:

Nimm den Topf mid da Sua (Beize) wieda hea, und loss eam amoi aufkochen, daun 1 ½ bis 2

Stund kochn.
Oda du haust des gaunze in an Druckkochtoopf, daun brauchts nua a hoibe Stund.
Waun des gschegn is, tuasd es Fleisch aussa und giaßt de Sua in a Reindl duach a Seichal oo.
Des Gmias kaunnst entweda glei weggatuan oda aa durchs Seichal duachpressn. Ois aundare haust daune.
Jetzand riahst es Möôh und den Rahm glott.
Bring de Sua zum kochn.
Riah des Möôh-Rahm- Taagl in de kochende Sua eine.
Riah die bled, ca. 5 Minutn hibsch kochn lossn.
Es soi a sämiche Soß werdn.
Jetzand gibst den Essich, es Soiz und den schwoazn Pfeffa dazua, fois no ned saua gnua is.
Mid a bissl an Zitronansoft kaunnst as aa schee saua higriagn.
Waunns paßt, hau es Fleisch in die Soß, und loß es 1 Moi aufkochn.
Serwias Fleisch no im Gaunzn, schneids eascht vua de Gäst ausanaund.

Vagiß ned de Nu´ln kochn!
A Solod paßt ned dazua, wäus wos softigs is, oba Spiraln, oda Heandln, oda afoch nua bunte Nu´ln schaun echt guad aus.
Aussadem muaßt den guadn Soft jo a mid wos auftunkn kennan.

Is übrigens aans meina Leibgrichte – obwoi i a Schweinans goa ned so mog. Mit aana Putn kannst es owa aa mochn, stott an Schweinan.