

|„Stadt, Land, Lecker“ vom 9. Mai 2019| Rezept von Klaus Hambel



Hausgemachter Pfälzer Saumagen mit Kartoffelstampes und Sauerkraut

Die Zubereitung eines Pfälzer Saumagens ist sicherlich eine Übung für Fortgeschrittene. Die Herausforderung ist dabei nicht nur handwerklicher Natur, sondern kostet auch Überwindung: Denn tatsächlich wird ein Schweinemagen befüllt. Der Inhalt, also die Füllung, ist indes eine leckere, deftige Wurstmischung, die mit Pfälzer Kartoffeln angereichert wird.

Üblicherweise serviert der Pfälzer zum Saumagen Kartoffelstampf und Sauerkraut. Diese Zusammenstellung eignet sich auch hervorragend als tragfähige Unterlage alkoholischer Getränke, wie etwa gutem Pfälzer Wein.

Zutaten für den Pfälzer Saumagen:

1	leerer Schweinemagen (beim Metzger verarbeitungsfähig vorbestellen)
700 g	Schweineschulter
1200 g	Schweinekeule (mager)
600 g	Kartoffeln (vorgekocht, abgekühlt)
120 g	Crushed Ice (oder fein zerkleinerte Eiswürfel)
100 g	Nitritpökelsalz (beim Metzger erhältlich)
	weißer Pfeffer, Muskatnuss, Salz, Koriander, Nelke, Majoran
	Wurstkordel oder Bratengarn

Zubereitung:

1. Kontrollieren, ob der Schweinemagen sauber und gut gewässert ist. Alle Öffnungen, bis auf die größte, müssen mit einer Wurstkordel zugebunden werden.
2. Die Schweineschulter grob würfeln. Dann durch zweimaliges Wolfen und anschließendes Mixen im Standmixer zu einem glatten Wurstbrät bzw. zu einer Farce verarbeiten. Während des Zerkleinerns Crushed Ice zum Runterkühlen und die bereits angegebene Menge Nitritpökelsalz zugeben.
3. Die gekochten Kartoffeln in nicht zu große Würfel schneiden. Das magere Fleisch der Keule (etwa Schinken, Ober- oder Unterschale) ebenfalls zu kleinen Würfeln schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit weißem Pfeffer, Muskat, gemahlenem Koriander und Nelken würzen. Reichlich Majoran zugeben. Beim Salzen bedenken, dass bereits Nitritpökelsalz beigegeben wurde. Daher am besten abschmecken.

4. Nun diese Füllung in den Magen geben. Darauf achten, dass der Magen nicht zu prall gefüllt ist. Den Magen mit einer Stricknadel oder einem Zahnstocher vielfach einstechen.

5. In einem großen Topf in viel Wasser brühen. Dazu den Magen in kochendes Wasser legen. Die Temperatur fällt nun auf circa 80°C. Diese Temperatur darf nun nicht mehr überstiegen werden, sondern sollte, mit Hilfe eines Thermometers, auf konstant 80°C gehalten werden. Bei dieser Temperatur für etwa zweieinhalb bis drei Stunden ziehen lassen.

6. Den gegarten Saumagen entnehmen und in breite Scheiben schneiden. Die umgebende Hülle mehrfach einschneiden, damit sich die Scheiben beim Braten nicht wölben. Die Scheiben nun in einer Pfanne mit etwas Butter wenige Minuten leicht bräunen.

Zutaten für den Kartoffelstampf:

600 g	Kartoffeln
100 ml	Sahne
	Butter
	Petersilie
	Salz, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und grob würfeln.
2. Circa 30 Minuten weich kochen. Mit einem Kartoffelstampfer zu einem (gerne auch etwas stückigen) Püree zerstoßen, dabei erwärmte Milch und reichlich Butter hinzufügen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Zutaten für das Rieslingkraut:

700 g	Sauerkraut
0,5 l	Riesling
1	Apfel
	Zucker, Kümmel, Wacholderbeeren, Lorbeer

Zubereitung:

1. Das Sauerkraut kurz in etwas Fett anschwitzen, Riesling zugeben und einen Apfel in das Kraut reiben.
2. Zucker und (großzügig) Gewürze zugeben. Danach circa eine Stunde bei kleiner Flamme schmoren lassen.
3. Gegebenenfalls nochmal nachschmecken. Pfälzer Rieslingkraut ist traditionell eher säuerlich.