



Lückenwalder Hausschlachtplatte

Wellfleisch, Blut- und Leberwurst aus dem Fläming prägen auf deftigem Sauerkraut dieses Schlachtfest.

ZUTATEN:

HAUSSCHLACHTUNG:

- 2 Lückenwalder Blutwürste (à 100 Gramm)
- 2 Lückenwalder Leberwürste (à 100 Gramm)
- 4 Scheiben Wellfleisch (à 50 Gramm)
- 500 ml kräftige Eisbeinbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Stück schwarzer Pfeffer
- 2 Stück Piment
- 1 Zwiebel (halbiert)
- 1 EL Majoran (gerebelt)

SAUERKRAUT:

- 250 g Spreewälder Sauerkraut (frisch aus dem Fass)
- 60 g fetter Speck
- 80 g Schinkenspeck (in Streifen geschnitten)
- 1 Zwiebel (gehackt)
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 TL Kümmel
- 4 Wacholderbeeren (angedrückt)
- 1/2 TL Meersalz

DES WEITEREN:

- Salzkartoffeln (gegart)
- Bautz'ner mittelscharfer Senf
- Petersilie (grob gehackt)

1 In einem Topf den Speck auslassen und goldgelb ausbraten. Schinkenspeck zufügen und etwas mitbraten lassen. Die gehackte Zwiebel zugeben und glasig andünsten. Das Sauerkraut zufügen, Weißwein angießen, Gewürze zugeben, salzen und alles etwas 45 Minuten bei geschlossenen Topf garen. Evtl. etwas Wasser zugießen.

3 Eisbeinbrühe in einem entsprechenden Topf mit der halbierten Zwiebel und den Gewürzen erhitzen und 15 Minuten sanft sieden lassen, Würste und Wellfleisch einlegen und 10 Minuten knapp unter dem Siedepunkt heiß werden lassen. – Die Brühe darf keinesfalls kochen, sonst platzen die Würste.

3 ANRICHTEN: Wie im Bild alles auflegen, über die Kartoffeln 2 – 3 Esslöffel der herzhaften Eisbeinbrühe geben und es sich schmecken lassen. Als Getränk dazu passt natürlich ein Bier.