Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

In alten Speisekarten entdeckt: Schweinsmaulsalat – Vespersalat mit Schweinebäckle & Zwiebeln

Fast vergessene Rezepte

In alten Menükarten zu stöbern, bringt manchmal unvorhergesehene Schätze ans Licht. Zum Beispiel wurde früher neben Ochsenmaulsalat auch eine deftige Variante von Schweinbacken zubereitet. Quasi ein Schweinemaulsalat. Da die zarten Bäckchen schnell gekocht sind, habe ich ein wenig experimentiert und eine einfache Rezeptur zusammengestellt. Der Salat eignet sich ideal in der heißen Jahreszeit zum Feierabend und lässt sich gut auf Vorrat vorbereiten.

Viel Spaß bei der Reise in die mittelalterliche Vergangenheit mit unserem heutigen Rezept für unseren „**Vespersalat mit Schweinebäckle“:**

Zutaten

- 500 g Schweinbacken (gepökelt, ungekocht)
- 750 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 100 ml Apfelessig
- 50 ml Rapsöl
- 1 Lorbeerblatt
- Je 5 Nelken, Piment-, Pfefferkörner
- Salz, Pfeffer
- Extra: Zwiebelringe, Schnittlauch, Salatblätter, eingelegte Rote Beete, Sahnemeerrettich

Zubereitung

In einem Topf die Brühe mit Lorbeerblatt und Gewürzen aufkochen.

Die Schweinebäckle zugeben, Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten sanft köcheln. Dann den Topf beiseitestellen und die Bäckle im Topf (ohne Deckel) weitere 15 Minuten ziehen lassen.

Die Schweinebäckle aus dem Sud nehmen und 2 Stunden kühlen (Tipp: Diese lassen sich gut gekühlt besser aufschneiden).

Gekühlte Schweinebacken mit einem scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Schüssel mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer mischen und mindestens 2 Stunden marinieren (besser über Nacht).

Zum Servieren die Bäckle mit Zwiebelringen mischen, auf Salatblätter verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu schmecken eingelegte Rote Beete, Sahnemeerrettich und Brot.