

Sauer angemachter Schweinebauch mit roten Zwiebeln und geschroteten Pfeffer



Fleischsalat nach Metzger Art

Aus Fleischresten lässt sich bekanntlich allerlei herstellen, beispielsweise Fleischsalat. Einen Fleischsalat aus gekochten, hauchdünn geschnittenen Bauchscheiben ist dagegen weniger bekannt. Dabei ist unser heutiges Rezept ein wahres Küchengeheimnis. Dieses Rezept habe ich bei einer Messe entdeckt, in der eine lustige Runde von Köchen und Metzgern beisammensaßen, und dabei sauer angemachten Schweinebauch serviert bekamen. Und was soll ich noch sagen? Der Salat kam so gut an, dass ich heute das Rezept zum Besten gebe.

Bitte schön, hier die heutige Sensation „**Sauer angemachter Schweinebauch mit roten Zwiebeln und geschroteten Pfeffer**“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 400 g Schweinebauch, gekocht
- 2 rote Zwiebeln
- 1-2 EL Pfeffer, grob geschrotet
- 75 g Essig
- 75 g Wasser oder Fleischbrühe
- 4 EL Öl
- Salz
- ½ TL Zucker
- Etwas Petersilie, gezupft
- Zum Servieren: Salatblätter, in Streifen geschnitten

Zubereitung

Den Schweinebauch und die geschälten roten Zwiebeln in sehr feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Alles mit Essig, Wasser, Öl, Salz, geschrotetem Pfeffer, Zucker und Petersilie mischen und gut durchziehen lassen (mindestens 2 Stunden).

Zum Servieren etwas geschnittenen Salat auf kleine Teller verteilen und die Scheiben darauf verteilen.

Tipp: Dazu passt Bauernbrot und Senf.