Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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.