



Sauerfleisch

6 Gläser jeweils für 2 Personen

3000 g dicke Rippen
5 Zwiebeln
1000 ml Weißweinessig (6%)
1 EL Pfefferkörner
15 Pimentkörner
5 Nelken
2 Lorbeerblätter
6 EL Aspikpulver (vom Schlachter)
ca. 50 g Nitrit-Pökelsalz (vom Schlachter)
Zucker

Rippen in Stücke schneiden bzw. hacken (18 oder 24 Stücke)
Rippen mit dem Nitrit-Pökelsalz salzen und über Nacht kühl stellen
Zwiebeln pellen und vierteln
Pfeffer, Piment, Nelken und Lorbeer in eine Gewürzkugel füllen

Rippen, Gewürzkugel und Zwiebeln in einen Topf geben, den Essig und 1000 ml Wasser zugeben. 1 Stunde kochen. Das Fleisch herausnehmen. Die Knochen sollten sich ohne Mühe aus dem Fleisch ziehen lassen. Knorpel am besten belassen. In Weckgläser legen (jeweils 4 bzw. 6 Stücke). Die Brühe mit Zucker (ca. 2 EL) und evtl. etwas Salz abschmecken. Sie muss sehr kräftig und recht sauer sein, aber auch eine gewisse Süße durch den Zucker muss erkennbar sein. Aspikpulver in die sehr heiße Brühe geben und rühren, bis dieses aufgelöst ist. Die Brühe durch ein Sieb in eine Fetttrennkanne gießen und die Gläser mit der so entfetteten Brühe auffüllen. Gläser verschließen und 60 Min. bei 90° einwecken.

Dazu Bratkartoffeln, Salat und Bier.

Man kann statt Rippen auch anderes Fleisch, z. B. Nacken verwenden.