

Hausgemachter Pfälzer Saumagen

(nach Ruth Trinkel)

Saumägen sind unterschiedlich groß. Die hier angegebenen Mengen sind für einen eher kleinen Magen gedacht, ausreichend für 4 - 5 Personen.

600 g Schweinefleisch, z.B. Kamm
300 g Schweinebauch
300 g Rind
250 g Bratwurstfüsel
4 Brötchen
4 heiße Pellkartoffeln
4 Eier
2 Zwiebeln
200 g Butter für den Backofen
50 g Butter zum Braten der Füllung

Fleisch in kleine Würfel schneiden, Rind und Schwein max. 2 cm, Schweinebauch 1 cm. Zwiebeln hacken, in 50 g Butter glasig dämpfen, Bauchwürfel dazu, zuletzt die gewürfelten Brötchen. Alles hellgelb rösten.

In eine Schüssel geben, die heißen Pellkartoffeln schälen und zerdrücken und mit Eiern und Fleisch vermengen. Gut würzen mit frischem Peterle, Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian und Majoran. Der Teig soll ein bisschen zu scharf sein.

Locker in den Saumagen füllen, gut zubinden und bei 90 - 95° 2,5 - 3 Stunden sieden. Herausnehmen und im Ganzen im Backofen bei ca. 140° langsam aber gut von allen Seiten, in 200 g Butter anbraten. Butter immer wieder über den Magen gießen.

Aufschneiden und den Bratensaft über die Scheiben geben.