

## Rosels Sauerfleisch

Der Genuss dieses Sauerfleisch versetzt mich in die 70er Jahre. Die Mutter meines Kindheit Freundes hat es uns oft serviert. Jahre später, wir sind aus beruflichen Gründen oft umgezogen, habe ich unseren Trauzeugen Werner Brakhahn gebeten Rosel mal nach dem Rezept zu fragen. Ich würde es in Ehren halten.

Rosel hat es mir gegeben. Es wurde in Frankfurt, Wien und später in Wedel immer dann gekocht, wenn ich gusto hatte. Im Original war es mit Schweinefleisch, später habe ich dann Pute genommen.

Rosel, du warst eine wunderbare Frau

Werner, du warst ein echter Freund. Beide sind schon im Himmel.



## Zutaten

1 Putenflügel  
oder zwei kleine Puten Unterschenkel  
Gemüsebrühe (instant)  
ganze Nelken  
Piment  
Pfeffer  
Lorbeerblätter  
Essig 5%  
1 Ei  
Gelatine

## Zubereitung

Einen Sud aus Instantbrühe, Essig (etwas verdünnt) herstellen und nach Säuregrad abschmecken. (ausprobieren). Die Gewürze in einen Teefilter geben und diesen verschließen. Das Fleisch dazugeben. Fleisch muß bedeckt sein. (abhängig vom Topf). Alles für 1 Stunde köcheln.

Sud abgießen in ein separates Gefäß. Fleisch abkühlen lassen. Alle Knochen entfernen (etwas mühsam bei der Keule). Fleisch in kleine Würfel zerschneiden. Ei hart kochen. 1 Scheibe Ei, oder zwei und Fleischstückchen in Portionsschüsseln geben. Gelatine nach Anweisung quellen lassen.

Sud leicht erneut erhitzen. Gelatine rein rühren und die Portionen jeweils bis zum Spiegel mit dem Sud füllen-



ohne Sud



mit Sud aufgefüllt

Das prachtvolle Ergebnis wartet auf den Verzehr.



Dazu empfehle ich klassische Bratkartoffeln

Hans-Peter Thomas, Wien und Wedel  
Februar 2022