



Organisation
der Vereinten Nationen
für Bildung, Wissenschaft
und Kultur

Deutsche
UNESCO-Kommission

Saumagen vom Pfälzer Wollschwein für 12 Personen



© CC BY 2.0, Christian Allinger, Flickr

Guten Appetit wünschen das
Restaurant Ritterhof zur Rose
und UNESCO-Biosphärenreser-
vat Pfälzerwald-Nordvogesen!

Zutaten

- 1 kg Schweinehack
- 1 kg Schweinebrät (hergestellt aus 500 g Schweineschulter und 500 g Schlagsahne, ersatzweise ungewürztes Brät vom Metzger)
- 500 g gepökelte, gar gekochte Schweinebäckchen (oder als Ersatz einen guten Kochschinken), in 1 cm große Würfel geschnitten
- 500 g Kartoffelwürfel, ca. 1 cm groß, in einer Pfanne in Butterschmalz solange gebraten, bis sie gar sind, ausgekühlt
- 200 g Karottenwürfel, vorbereitet wie Kartoffeln
- 1 Bd. Majoran, grob zerschnitten
- 1 Bd. Blatt Petersilie, grob zerschnitten
- 2 Eier
- 35 g Pökelsalz
- 15 g Meersalz fein
- 2 EL Muskatblüte gerieben
- 1 EL Pfeffer schwarz

Zubereitung

Alle Zutaten sehr gut miteinander verkneten, bis nach ca. 5 Minuten ein „zäher“ Fleischteig entsteht. Masse abgedeckt kaltstellen und 5 Stunden ziehen lassen. Danach in Saumagen füllen, an allen Enden zubinden und ganz fein 10-12 mal mit dünner Nadel einstechen. Bei 84°C im Dämpfer 1 h 30 min. garen oder im 160°C heißen Backofen im gesalzenen Wasserbad garen, das Wasser darf nicht kochen, der Magen muss rundum mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Der Magen kann dann warm aufgeschnitten in Scheiben serviert werden oder man lässt ihn auskühlen, schneidet ihn dann in Scheiben und brät diese in einer Pfanne goldgelb an.

Je nach Jahreszeit kann der Saumagen mit Spargel, Pfifferlingen, Keschde oder Kürbis gefüllt werden.

**Biosphärenreservat
Pfälzerwald
Nordvogesen**



RITTERHOF
— ZUR ROSE —