

Surfleisch (Sauerfleisch)

Für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Fohlen- oder Pferdefleisch (Suppenfleisch); alternativ Suppenfleisch vom Rind
- 4 dl Wasser
- 4 dl Essig
- 500 Gramm große Zwiebeln
- 5 Esslöffel Birnensirup
- 2 Stck. Honigkuchen
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- Gemahlener Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Marinieren Sie das Suppenfleisch 24 Stunden in Wasser und Essig (50/50) mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Gewürznelken. Lassen Sie das Fleisch erst gut abtropfen, braten Sie es anschließend und löschen Sie mit der Marinade ab. Braten Sie die grob gehackten Zwiebeln in einem separaten Topf und geben Sie sie dann zu dem Fleisch. Lassen Sie das Ganze ungefähr 2 Stunden in der Marinade schmoren. Schöpfen Sie ab und zu den Schaum ab. Wenn das Fleisch gar ist, geben Sie den Honigkuchen und den Birnensirup hinzu, um das Ganze zu binden. Würzen Sie mit Pfeffer und Salz nach.

Geben Sie eventuell noch etwas Birnensirup hinzu, bis der gewünschte süßsaure Geschmack entsteht.

Beilagen

Zu einem traditionellen Gericht wie Surfleisch gehören traditionelle Beilagen.

- Apfelmus
- Mayonnaise
- Selbst gemachte dicke Pommes frites, frittiert, wie es sich gehört: in 2/3 Rinderfett und 1/3 Schweineschmalz.

Wir wünschen Ihnen eine „schicke“ Mahlzeit.

l'équipe Sjiek

Café Sjiek

Fondé en 1982

www.cafesjiek.nl / info@cafesjiek.nl / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)