



HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Rezept-Tipp



Hei- Sau (Wildschwein in Heu)

Das Kochen und Braten mit Heu gehört in unserem Raum zu den vergessenen Zubereitungsmethoden. Sowohl in der sächsischen Bauernküche als auch in der bürgerlichen Küche des 17. und 18. Jahrhunderts wurden zu Festtagen oder zum Erntedank Gerichte mit Heu zubereitet.

Zutaten

1 Wildschweinkeule, ca. 3 cm Schweibe Speck, 2 Zwiebeln, Schwarzbrot, Rotwein, Vogelbeer- oder Preiselbeermarmelade

Gewürzmischung zum Bestreichen:

Öl, etwas Honig, zerdrücktem Wacholder, Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Wildschweinkeule in Speck und Zwiebel rundum anbraten, noch lauwarm mit der Gewürzmischung kräftig einreiben. Eine eiserne Kasserolle oder Römertopf mit frischem, gewaschenem (feucht, nicht nass) Heu von Wiesen aus dem Erzgebirge auslegen. Fleisch einsetzen, mit Heu bedecken und reichlich Rotwein angießen. Am Ende der Garzeit (ca. drei Stunden) Sud abseihen, mit geriebenem Schwarzbrot andicken und mit z. B.

Vogelbeermarmelade abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit!