



WEIN.GUT.PAN

N U S S D O R F

S a u m a g e n

Das Leibgericht der Pfälzer

„Doktor-Helmut-Kohl-Gedächtnisessen“

Früher von der Hausfrau mit großem Aufwand als **Festtagsessen** zubereitet. Verschiedene Fleischsorten, Gemüse und Kartoffeln werden in kleine Würfel geschnitten, vermischt, gewürzt und anschließend in den Saumagen gefüllt. Dieser kommt in einen großen Topf mit Wasser, unten legt man einen umgedrehten flachen Teller hinein, damit der Magen nicht anbrennt. Er soll zwei Stunden in 70° C heißem Wasser sieden und kommt dann frisch auf den Tisch, wird in Scheiben geschnitten und serviert.

Heute ist alles viel einfacher, denn jeder gute Pfälzer Metzger hält täglich frischen Saumagen für Sie in seiner Theke bereit.

Ein **Hilferuf** und am nächsten Tag landet ein solches **Exemplar** direkt in Ihrem Kochtopf.

Die Prozedur der Zubereitung erfolgt wie oben bereits beschrieben.

Eine andere Variante wäre den Saumagen in Scheiben zu schneiden und in der Pfanne beidseitig zu braten.

Zum Saumagen passt am besten ein knackiges Sauerkraut.

Dazu geben Sie etwas Fett in einen Topf, dünsten eine Zwiebel glasig, gießen einen halben Liter Wasser hinzu und kochen das Ganze auf. Leichtfertig streut man das Kraut in den Sud und fügt zur Verfeinerung des Geschmacks ein Lorbeerblatt bei.

Zur weiteren geschmacklichen Verbesserung geben wir zwischendurch einen Esslöffel Griebenschmalz und zum Schluss bis zu ¼ Liter Riesling hinzu.

Ein kräftiges Sauerteigbrot ist die optimale Ergänzung und gibt der Mahlzeit den entsprechenden Biss.

Dazu empfehlen wir unseren Riesling Kalkmergel oder Sauvignon Blanc.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Freunden einen Guten Appetit.

Ihre Winzerfamilie Silke, Thomas, Hildegard und Theobald Pfaffmann