

GENUSSIDEE

Steirisches Wurzelfleisch mit Apfelkren

Zart gekochtes Schweinefleisch mit Wurzelgemüse, Erdäpfeln und frisch geriebenem Apfelkren.

Vorbereitung: 30 Min. | Zubereitung: 105 Min. | Menge: 4 bis 5 Portionen | Schwierigkeit: Mittel

Steirisch | Fleisch | Gemüse | Pfanne & Topf

Zutaten

- 900 g Schweineschulter oder Schweinebauch
- 1,5 l Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Pfefferkörner
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 gelbe Rübe
- 150 g Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 600 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- Für den Apfelkren: 2 säuerliche Äpfel, 4 EL frisch geriebener Kren, 1 EL Zitronensaft

Nährwerte & Allergene pro Portion

730 kcal

Kalorien

36,8 g

Fett

49 g

Eiweiß

53,7 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Sellerie.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Fleisch mit Wasser, Lorbeer, Pfefferkörnern, halbiertem Zwiebel und etwas Salz langsam aufkochen.

2

Bei kleiner Hitze etwa 75 Minuten sanft garen und entstehenden Schaum abschöpfen.

3

Wurzelgemüse und Lauch in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

4

Kartoffeln zum Fleisch geben, nach 10 Minuten das Wurzelgemüse ergänzen und alles weitere 15 bis 20 Minuten garen.

Zubereitung - Fortsetzung

5

Äpfel grob reiben und sofort mit Zitronensaft und Kren vermischen.

6

Fleisch aufschneiden, mit Gemüse, Kartoffeln und etwas kräftiger Brühe anrichten. Apfelkren dazu servieren.

GÖNN-DIA-Tipp

Die Brühe darf nur leise siedern. Bei starkem Kochen wird das Fleisch trockener und die Suppe trüb.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/steirisches-wurzelfleisch-mit-apfelkren/>

Stand: 06.09.2026