

# Pfälzer Saumagen

## Für 10 Personen:

1 kg Schweine-Fleisch	1,5 kg Kartoffeln	1,5 kg Schweinemett
3 EL Salz	1 TL schwarzer Pfeffer	1 TL Muskatnuss
1 TL getr. Majoran	1 TL getr. Basilikum	1 TL Koriander
1 TL Nelkenpulver	1 TL Thymian	1 TL Kardamon
1 Lorbeerblatt	50 g Zwiebel	

Einen Saumagen (muss beim Fleischer vorbestellt werden) unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen, trockentupfen.

Aus den Zutaten die Füllmasse mischen. Den Magen nicht zu prall füllen, damit er nicht platzt. Zwei Ausgänge des Magens mit Küchengarn fest zubinden. Die Füllmasse durch die dritte Öffnung in den Magen füllen. Diese Öffnung ebenfalls gut zubinden.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren. Saumagen in das Wasser geben und bei geringer Hitze 3 Stunden garen, nicht kochen lassen. Saumagen aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und servieren. Am Tisch in Scheiben schneiden.

Dazu frisches Bauernbrot, Sahnepüree oder Pfälzer Kartoffeln, Weinkraut und Pfälzer Wein servieren. (Der eigentliche Saumagen muss nicht mitgegessen werden.)

Sollte etwas vom Saumagen übrigbleiben, kann man den Magen am nächsten Tag in Scheiben schneiden und in zerlassener Butter goldbraun braten.

NN