

Hausgemachter Saumagen nach Ruth Trinkel

Saumägen* sind unterschiedlich groß. Die hier angegebenen Mengen sind für einen eher kleineren Magen gedacht, ausreichend für vier bis fünf Personen.

Zutaten für die Füllung

600 Gramm Schweinefleisch, z.B. Kamm
300 Gramm Schweinebauch
300 Gramm Rindfleisch
250 Gramm Bratwurstfüllsel
4 Brötchen
4 heiße Pellkartoffeln
4 Eier
2 Zwiebeln
50 Gramm Butter (fürs Anbraten der Zwiebeln usw.)
200 Gramm Butter (für den Backofen)
frische Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian und Majoran

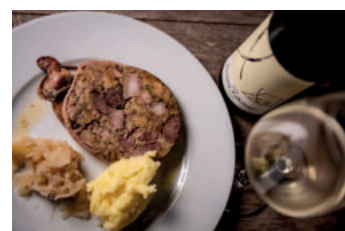
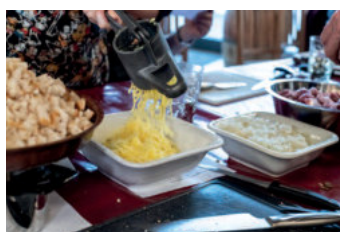
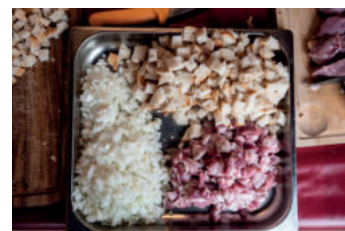
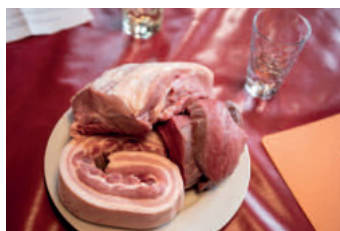
Zubereitung

Fleisch in kleine Würfel schneiden. Rind und Schwein maximal 2 Zentimeter, Schweinebauch 1 Zentimeter. Zwiebeln hacken und Brötchen würfeln.

Zwiebeln in 50 Gramm Butter glasig braten, dann die Bauchwürfel dazugeben und zuletzt die Brötchenstücke. Alles hellgelb rösten. Danach in eine Schüssel geben und die geschälten und zerdrückten Pellkartoffeln hinzufügen. Das Ganze mit Eiern, geschnittenem Fleisch und viel Petersilie vermengen und mit den genannten Gewürzen würzen. Die Masse soll ein bisschen zu scharf sein.

Saumagen locker mit der Masse füllen, gut zubinden und bei 90 bis 95 Grad Celsius rund zweieinhalb bis drei Stunden sieden. Herausnehmen und im Ganzen im Backofen bei rund 140 Grad langsam, aber gut von allen Seiten in 200 Gramm Butter anbraten. Die Butter immer wieder über den Magen gießen. Nach dem Aufschneiden den Bratsaft über die Scheiben geben.

* Saumagen beim Metzger gereinigt vorbestellen.



Die Weine

Steffen Zelt empfiehlt zum traditionellen Saumagen einen klassischen Riesling oder alternativ einen Grauburgunder oder Chardonnay. Beim Saumagen-Schmaus wurden gleich zwei Klassiker ausgedient: ein frischer 2017er Riesling „Kalkstein“ Großkarlbacher Burgweg trocken und ein gereifterer 2015er. Sie passen wegen ihrer Mineralität gut. Die Alternativen: ein kräftiger 2015er Grauburgunder trocken Laumersheimer Kapellenberg, weil dieser gut mit den Röstaromen des Saumagens spielt. Gleiches gilt für einen 2015er Chardonnay trocken Laumersheimer Kirschgarten, der zum Teil im Barrique-Fass ausgebaut wurde.

Video: vielfalz.de/artikel/saumagen-fuer-vielfalz