

Unsere köstliche Heimat Rezept: Altenburger Topfbraten

 [mdr.de/meine-heimat/rezept-altenburger-topfbraten-100.html](https://www.mdr.de/meine-heimat/rezept-altenburger-topfbraten-100.html)

Zutaten für ca. 10 Personen:

- 1 Schweinekopf oder 2 Kopfhälften
- ca. 3-4 Kg Schweinenieren
- 5-6 ganze Schweineherzen
- 5-6 große Zwiebeln
- Gewürzgurken im Glas
- Soßenkuchen
- Suppengemüse/Suppengrün
- Zucker
- Ggfs. Essig zum Abschmecken
- Gewürze (Salz, Pfeffer, etwas Chili, Piment, Pafferekörner, Lorbeerblätter)
- Große Töpfe/große Pfanne mit hohem Rand

Zubereitung:

Die Nieren mindestens einen Tag vorher wässern, mehrfach Wasser wechseln.

Den Schweinekopf in einem großen Topf mit Suppengemüse, Piment, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt 2-3 Stunden weich kochen. Anschließend aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen. Die Brühe aufbewahren.

Das gleiche mit den Schweineherzen: Die ganzen Herzen in einem großen Topf mit Suppengemüse, Piment, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt 2-3 Stunden weich kochen. Anschließend aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen. Die Brühe aufbewahren.

Die rohen Nieren halbieren, sorgfältig von Gängen und Gefäßen befreien und in Streifen schneiden. Die Schweinebäckchen auslösen und das magere Fleisch in Würfel schneiden. Auch die Herzen von Gefäßen und möglichen Gerinnseln befreien und in Stücke schneiden.

Die Nieren in einem großen Topf - ohne Wasser – blanchieren. Haben die Nieren eine helle Farbe angenommen, Flüssigkeit abgießen und Nierenstreifen zur Seite stellen. Ca. 8 Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und das Gurkenwasser aufbewahren. Den Soßenkuchen in Brocken schneiden und in etwas Brühe (Kopf/Herz) auflösen

Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Anschließend in einer großen Pfanne in Öl anbraten. Wenn die Zwiebeln leicht gebräunt sind, ca. 3-4 Esslöffel Zucker hinzugeben und weiter köcheln lassen. Anschließend Schweinefleisch, Herz und Nieren dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und – je nach Vorliebe – mit Chili würzen.

Dann den aufgeweichten Soßenkuchen hinzufügen und so viel Brühe (Kopf/Herz) dazugeben, bis alles bedeckt ist. Ca. weitere 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Gurkenwürfel in die Pfanne geben.

Ist der „Topf“ zu flüssig, kann das Ganze mit etwas Mehl angedickt werden.

Mit Gurkenwasser und Salz/Pfeffer abschmecken. Das Gericht hat eine süß-saure Note und sollte kräftig gewürzt schmecken.

Als Beilage eignen sich Thüringer Klöße oder Salzkartoffeln. Am besten schmeckt der Altenburger Topfbraten, wenn er einen Tag nach der Zubereitung nochmals erwärmt und dann serviert wird.