

Pfälzer Saumagen



- **Portionen:** 10 - 12
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 3m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '28', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10 - 12', 'yield' : " });
```

Der **Pfälzer Saumagen** ist ein traditionelles, regionales Gericht aus der Pfalz. Regional bekannt ist

das Gericht hier unter „Saumage“ oder „Saumache“. Das altdeutsches Gericht hat eine lange Tradition. Der Überlieferung zufolge entstand es angeblich im 18. Jahrhundert als „Arme-Leute-Essen“ und war bei den Bauern ein Höhepunkt während des Schlachtfestes.

Saumagen gilt als das **Pfälzer Nationalgericht** schlechthin. Von der **Weinstube bis zum Sternerrestaurant** liebt man die Spezialität. Pfälzer Spitzenköche wissen, wie man den regionalen Küchenklassiker in den verschiedensten Variationen anbieten und geschmacklich veredelt. Als gekochte Variante oder gebraten zeigen sie, dass der Pfälzer Saumagen alles andere als eine Provinzspezialität ist. Und auch Helmut Kohl war ein bekennender Liebhaber seines Heimat-Gerichts.

In der Regel verzehrt man das traditionelle Gericht warm. Dazu passen besonders gut die verschiedensten Kohlsorten wie Weißkohl, Rotkohl und Sauerkraut.

Zutaten

- 1 Saumagen, unter fließendem Wasser gut gewaschen, wieder trocken getupft (Beim Metzger rechtzeitig vorbestellen) Salz
- 1,5 kg Schweinenacken oder Schulter, entbeint, in groben Würfeln
- 1,5 kg Schweinemett oder Bratwurst Brät
- 1,5 kg geschälte Kartoffeln in Würfeln
- 5 Tl gemahlener Pfeffer
- 5 Tl Muskatnuss
- 10 Tl getrockneter Majoran, zwischen den Fingern gerebelt
- 5 Tl getrockneter Thymian, zwischen den Fingern gerebelt
- 5 Tl gemahlener Koriander
- 5 Tl Nelkenpulver
- 5 Tl getrockneter Basilikum
- 2 Lorbeerblätter, zerbröselt
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gewürze zu einer Gewürzmischung vermengen, das Schweinemett oder Bratwurst-Brät mit den Fleisch- und Kartoffelwürfeln mengen, abschmecken.

Schritt2

Zwei der drei Ausgänge des gründlich gewaschenen und wieder trocken getupften Saumagens mit Küchengarn zubinden, mit der Fülle nicht allzu stramm füllen (da er sonst beim Kochen platzen könnte). Am Ende zubinden.

Schritt3

In reichlich kochendes Salzwasser geben, dann die Hitze reduzieren, nicht kochen lassen. Bei kleiner Hitze ca. 3 Stunden garen, heraus nehmen, in Scheiben schneiden und mit einem Glas kühlem Pfälzer Wein servieren. (Natürlich kann man nach eigenem Belieben die Scheiben noch in Butterschmalz braten.

Pfälzer Saumagen: Pfälzer Küche und Spezialitäten

Die **Pfälzer Spezialität Saumagen besteht klassisch aus** gesäuberten Schweinemagen und einer speziellen Füllung aus Schweinefleisch-Bratwurstbrät und Kartoffeln. Weltweite Bekanntheit erlangte das Gericht insbesondere durch **Altkanzler Helmut Kohl**. Helmut Kohl, dem selbst das Wort „provinziell“ anhaftete schaffte es, den zu Unrecht auch als provinziell abgestempelten Saumagen wieder Bekanntheit zu verleihen. Dieser Ironie kann man doch nur mit einem Schmunzeln begegnen. Der „Kanzler der Einheit“ hat seine pfälzischen Wurzeln nicht vergessen. Und noch etwas haben der Politiker und das Gericht gemeinsam: Sie sind bodenständig, gut bürgerlich und sind wichtige Eckpfeiler der Pfälzer Geschichte.

Neben dem Saumagen gibt es viele weitere **leckere Pfälzer Gerichte**. Hier trinkt gern man zu deftig-leckerem Zwiebelkuchen einen Federweißen und läutet die Herbstmonate ein. Als Beilage zum Saumagen oder zum Spanferkel gibt es Kartoffeln in allerlei Variation. Das können beispielsweise Reibekuchen sein oder Schupfnudeln. Auch die berühmt-berüchtigten „Herzdriggerte“ Klöße sind ein wahrer Gaumenschmaus und gehören zur traditionellen Küche. Die Klöße bestehen zu Hälfte aus rohen und gekochten Kartoffeln. Hinzu kommen in der Regel Hackfleisch und Gewürze. Nachdem man sie in der Pfanne brät, bekommt man sie mit Semmelbröseln und Schnittlauch bestreut serviert. Und nicht zu vergessen ist die Pfalz auch bekannt für den Weinanbau. Das Anbaugebiet ist sogar das zweitgrößte in Deutschland und zu den berühmten Pfalzweinen gehört beispielsweise der Müller-Thurgau. Und natürlich nicht zu vergessen der lang führende Riesling.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Pfälzer Rezepte, Schweinefleisch **Tags:** althergebracht, bodenständig, bürgerlich, herzhaft, nationalgericht, regionales highlight, zünftig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)48
- KH (g)2,2
- Fett (g)2,0
- Eiweiß (g)5,1
- Ballast (g)0,2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfaelzer-saumagen/>