



Vallée de Kaysersberg
L'Alsace essentielle [®]

PALETTE AUS GERÄUCHERTEM SCHWEINEFLEISCH (SCHIFALA)

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 4

Vorbereitungszeit: 20 Min

Kochzeit: 1.30 St.

ZUTATEN

- 1 Palette geräuchertes Schweinefleisch von 1,2 kg
- 4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Lauch
- 1 Zweig Petersilie

DIE SCHRITTE

- Tauchen Sie die Palette mit dem Gemüse in einen Topf mit kaltem Wasser.
- Zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme 1,5 Stunden lang kochen lassen.
- Das Fleisch abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
- Servieren Sie es mit Essigzwiebeln, Essigurken und Kartoffelsalat.

UNSER VORSCHLAG

Entscheiden Sie sich für einen Pinot Gris oder Sylvaner als Begleiter zu diesem Gericht.