

Saumagen mit Kalbfleisch und Trüffel



Saumagen mit Kalbfleisch und Trüffel

Pfälzer Saumagen aus Kalbfleisch verfeinert mit schwarzen Trüffeln.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 12,76 €

Preisnachlass

[Ask a question about this product](#)

Beschreibung

Pfälzer Saumagen aus Kalbfleisch verfeinert mit schwarzem Trüffel. Abgefüllt im Kunst Darm, die fertigen Stangen wiegen ca. 580g.

Saumagen mit Kalbfleisch und Trüffel

Der Pfälzer Saumagen führt traditionell bei Unkundigen zu Verwirrungen. Oft kommt die Aussage: „So etwas esse ich doch nicht.“ Vom Namen her könnte man ja tatsächlich annehmen, hier wird der Magen des Schweins gegessen. Der Magen dient aber nur als Hülle für das Brät . Neben den klassischen Zutaten Schweinebrät, Kartoffeln und frischen Gewürzen wird der Saumagen noch mit Pfifferlingen, Speck und Butter verfeinert. Anschließend wird der gefüllte Saumagen im Wasserbad gebrüht.

Unser Tipp: Den Saumagen in Scheiben schneiden. Mit etwas Butter knusprig braun braten. Dazu einen frischen Blattsalat servieren.

Unsere Pfälzer Wurstspezialitäten werden aus schlachtfischem, deutschem Schweinefleisch aus der Region und nach alten Hausrezepten hergestellt.