

Saumagen mit Pfifferlingen



Pfälzer Saumagen verfeinert mit Pfifferlingen, Speck und Butter.



Original Pfälzer Saumagen verfeinert mit Pfifferlingen, Speck und Butter.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 11,57 €

Preisnachlass

 Verfügbar
Veränderung in 1-2 Tagen

[Ask a question about this product](#)

Beschreibung

Original Pfälzer Saumagen verfeinert mit Pfifferlingen, Speck und Butter. Abgefüllt im Kunst darm, die fertigen Stangen wiegen ca. 500g.

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.

///