



DIE SEELE KOCHT AM LIEBSTEN MIT RIESLING

## *Tresterfleisch*

Dieses Gericht stammt von der Mittelmosel. Ursprünglich bereitete man es im Winter zu. Wenn die Winzer zum Tresterbrennen gingen, nahmen sie einen Topf mit Fleisch mit und hingen ihn beim Brennen mit in den Kessel. Dadurch konnte das Fleisch das Tresteraroma annehmen.

Man isst es entweder mit Brot oder als vollständige Mahlzeit mit Gräwes. Das Tresterfleisch verträgt einen **kräftigen trockenen Riesling**.

Für 4 Personen

4 gepökelte Schweinenackenkotelets, 3-4 Lorbeerblätter

1 Teel. Wacholderbeeren

3 Zwiebeln

1/2 TL Pfefferkörner

1/4 l Tresterschnaps

1 l Rivaner

2 l Wasser

Zucker

Aus Wein, Wasser, Gewürzen und Trester eine Marinade herstellen und das Fleisch 3-4 Tage beizen. Das Ganze bei 180 Grad 2 Stunden garen, mit Zucker und Wein abschmecken. Das Fleisch mit dem Sud in tiefen Tellern servieren.