## Schweinebauch mit Salamiknödeln und Birnen in Tee-Sauce



Schweinebauchscheiben, Birnen und Knödel

Ich habe nochmals mit schwarzem Tee mit Heidelbeer- und Granatapfelsaft gekocht. Ich habe Schweinebauch in Tee gegart, zusammen mit Birnenvierteln und einer Jalapeno. Nach dem Garen reduziere ich die Sauce auf einen kleinen sämigen Rest, den ich noch mit etwas Sojasauce würze. Bei den Knödeln greife ich auf selbst zubereitete, eingefrorene Knödel zurück.

Man erhält einen sehr zarten Schweinebauch und eine würzige, schwere Sauce. Die Salamiknödel ergänzen das Ganze mit einem ebenfalls würzigen, aromatischen Geschmack.

Im Nachhinein wäre eine weitere Jalapeno sinnvoll gewesen, um der Sauce noch etwas mehr Schärfe zu geben.

Man kann den Schweinebauch in einem Topf auf dem Herd

zubereiten. Oder im Bräter im Backofen. Ich habe ersteres gewählt.

#### Zutaten für 2 Personen:

- 700 g Schweinebauch
- 4-6 Salamiknödel
- 2 l Gemüsefond
- 2 Birnen
- 1 rote Jalapeno
- 500 ml schwarzer Tee mit Heidelbeer- und Granatapfelsaft
- 1 TL dunkle Sojasauce
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 ½ Std.

Stiel der Birnen entfernen. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Schweinebauch auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in großen Topf erhitzen und Schweinebauch auf allen Seiten kräftig anbraten. Tee dazugeben. Dann Birnenviertel und Jalapeno im Ganzen dazugeben. Zugedeckt mit geringer Temperatur 1  $\frac{1}{2}$  Stunden köcheln lassen.

Gegen Ende der Garzeit Fond in einem Topf erhitzen und Knödel im siedenden Wasser 5-10 Minuten erhitzen.

Schweinebauch aus dem Topf nehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Auf einen Teller geben. Birnenviertel herausnehmen, auf den gleichen Teller geben und alles warmstellen. Jalapeno herausnehmen und wegwerfen.

Sauce im Topf auf dem Herd unzugedeckt bei hoher Temperatur soweit reduzieren, dass nur ein kleiner, sämiger Rest übrig bleibt. Sojasauce dazugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Angerichtet

Schweinebauchscheiben auf zwei Teller verteilen. Jeweils vier Birnenviertel dazugeben. Knödel ebenfalls auf die Teller verteilen. Die schwere, würzige Sauce über Schweinebauch und Knödel geben und alles servieren.

# Frittierter Schweinebauch mit frittierten Kartoffeln



Saftiger, wohlschmeckender Schweinebauch — noch leicht rosé — mit Kartoffelspalten

Schweinebauch habe ich ja schon auf unterschiedlichste Weise zubereitet. Er ist wirklich sehr vielseitig zuzubereiten.

Und ich wollte ihn schon des öfteren einmal in der Friteuse zubereiten. Ich gebe ihn am Stück mit der Schwarte in die Friteuse und frittiere ihn etwa 6-8 Minuten. Das ergibt einen sehr saftigen, wohlschmeckenden Schweinebauch.

Dazu gibt es einfach Kartoffeln, die ich natürlich auch in der Friteuse frittiere.

#### Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinebauch (ohne Knochen)
- 600 g Drillinge
- Salz
- weißer Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10-12 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen. Schweinebauch im Ganzen in das Fett geben und etwa 6-8 Minuten kross frittieren. Herausnehmen und auf ein Arbeitsbrett geben. Schwarte entfernen, quer in dicke Scheiben schneiden und salzen und pfeffern. Auf zwei Teller geben und warmstellen.

Währenddessen Drillinge schälen und in Spalten schneiden. In die Friteuse geben und ebenfalls einige Minuten kross frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Auf die beiden Teller geben und ebenfalls salzen und pfeffern.

### Porchetta – gerollter Schweinebauch



Schweinebauch mit Gewürzen

Das <u>Rezept</u> habe ich von Peter übernommen. Zubereitet habe ich

den Schweinebauch fast ähnlich, nur habe ich nur 1 kg verwendet.

Änderungen habe ich vorgenommen, dass ich den Schweinebauch zum Ablösen der Schwarte mit der Schwarte nach oben auf ein Arbeitsbrett gelegt und dann die Schwarte mit einem großen, wirklich sehr scharfen Messer nach und nach abgelöst habe, was sehr einfach geht und tatsächlich Spaß bereitet.

Peter bereitete den Schweinebauch in einem geschlossenen Grill zu, ich habe ihn in Ermangelung eines solchen einfach im Backofen zubereitet. Er wird dort sehr kross und lecker. Ich wollte zur Porchetta erst Pasta mit einer kleinen, feinen Bratensauce zubereiten, habe dann aber eine Hälfte noch in heißem Zustand mit 1–2 Schrippen als kleines Abendessen gegessen. Und die zweite Hälfte – wie Peter es beschreibt – in kaltem Zustand, in feine Scheiben geschnitten, als Brotauflage für ein halbes Baguette. Dazu gab es etwas mittelscharfen Senf.

Und die Krustenchips aus der Schwarte habe ich — da mir Krabbenchips vom Asia-Imbiss bekannt sind, die meines Wissens nur in siedendem Öl im Wok frittiert werden — der Einfachheit halber in der Friteuse zubereitet. Man kann sie direkt kleingeschnitten im siedenden Fett frittieren. Oder man macht sich die Mühe, sie vorher noch in kochendem Wasser zu garen. Sie quellen dadurch etwas auf und gewinnen an Volumen. Vor dem Frittieren sollte man sie aber gut auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Geschmacklich geben sich die beiden Varianten aber fast nichts. Nur sollte man auf alle Fälle gute Zähne haben. □

#### Zutaten für zwei Personen:

- 1 kg Schweinebauch ohne Knochen
- 2 EL Fenchelsamen
- ½ EL Pimentkörner
- •1 TL süßes Paprikapulver

- 1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ■1 TL Meersalz aus der Mühle
- 1 EL Rosmarin (etwa 1 großer Zweig Rosmarin)
- 3 Knoblauchzehen
- Küchengarn
- 2 Schrippen
- ½ Baguette

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Fertig gegart aus dem Backofen

Knoblauchzehen schälen und sehr klein schneiden. Fenchelsamen und Pimentkörner in einem Mörser fein mörsern. Blättchen vom Rosmarinzweig abzupfen und sehr klein wiegen. Fenchel, Piment, Paprikapulver, Pfeffer, Salz, Rosmarin und Knoblauch in eine kleine Schüssel geben und gut vermischen.

Schweinebauch mit der Fleischseite nach unten auf ein Arbeitsbrett legen. Mit einem großen, sehr scharfen Messer von der schmalen Seite her waagrecht die Schwarte abtrennen. Schwarte beiseite legen. Dann den Schweinebauch waagrecht von der langen Seite her in halber Höhe durchschneiden. Am Ende den restlichen Zentimeter nicht durchschneiden, sondern eine Hälfte des Schweinebauch aufschlagen und die Verbindungsstelle kräftig flach drücken oder klopfen. Gewürzmischung darauf verteilen und kräftig einreiben. Schweinebauch von der langen Seite her kräftig zusammenrollen. Mit etwa 1 m Küchengarn an einem Ende einmal umschnüren und verknoten. Dann diagonal zur Schweinebauchrolle das Küchengarn darumschnüren und es auch am anderen Ende einmal verknoten.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Schweinebauchrolle auf einem Rost auf mittlerer Ebene hineinschieben und ein Auffangblech für das abtropfende Fett darunterschieben. Das Schweinefett kann man nach dem Braten in eine kleine Schale geben, abkühlen lassen, im Kühlschrank aufbewahren und für andere Zubereitungen verwenden. Die Schweinebauchrolle etwa 1 Stunde im Ofen braten, dabei einmal wenden. Sie soll zum Schluss eine Kerntemperatur von etwa 75–80 °C haben. Herausnehmen, das Küchengarn entfernen, aufschneiden und heiß servieren. Oder einen Teil davon abkühlen lassen, im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag kalt essen.



#### Krustenchips

Währenddessen Schweineschwarte in Stücke von etwa 3×4 cm schneiden. Alternativ Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen und die Schwartenstücke darin gut 10 Minuten frittieren. Oder sie in kochendem, leicht gesalzenen Wasser zuerst kochen, auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen und dann frittieren. Die Krustenchips bekommen auf alle Fälle noch etwas Salz und Pfeffer.

# Schweinebauchrollen mit Mozzarella und Rosmarin in Weißweinsauce



Rollen mit Käse in Sauce

Schweinebauch hatte ich schon auf verschiedene Art zubereitet,

kleingeschnitten und gekocht in einer Gemüsesuppe, paniert und gebraten in der Pfanne und gegrillt unter dem Backofengrill. Diesmal dachte ich mir, ihn gerollt zuzubereiten und überlegte mir eine passende Füllung. Ich entschied mich für Mozzarella mit etwas frischem Rosmarin. Auch hier schmeckt der Schweinebauch wieder sehr lecker und ich bin angetan von seiner Schmackhaftigkeit. Die Weißweinsauce bildet sich von allein, Schweinebauch und vor allem Mozzarella würzen sie kräftig. Dazu gibt es einfach zwei Schrippen.

#### Zutaten für 1 Person:

- 3 Schweinebauchscheiben
- 125 g Mozzarella (1 Kugel)
- 3 kleine Rosmarinzweige
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 6 Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Mozzarellakugel in drei etwa gleich breite Streifen schneiden. Bauchscheiben nur auf der Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils an ein Ende ein Mozzarellastück legen, dazu ein Rosmarinzweig. Vorsichtig zusammenrollen und mit jeweils zwei Zahnstochern fixieren. Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen, Schweinebauchrollen jeweils auf der Naht- und der oberen Seite kräftig anbraten, so dass aber die Butter nicht verbrennt. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Schweinebauchrollen auf einen Teller geben. Sauce abschmecken und großzügig zu den Schweinebauchrollen geben. Die Sauce lässt sich sehr gut mit den Schrippen auftunken.

# Panierter Schweinebauch mit Kartoffel-Wurzel-Zucchini-Pürree



Schweinebauch mit Pürree

Jetzt musste ich bei diesem Gericht doch feststellen, dass es eines der ganz wenigen ist, bei denen ich nicht standardmäßig die Zutaten Zwiebeln oder Schalotten und vor allem Knoblauch verwendet habe. Obwohl letzterer durchaus auch in das Pürree passen würde. Aber es kommt sehr selten vor, dass ich diese Gemüse nicht verwende.

Panierter Schweinebauch mutet zwar zunächst ein wenig befremdend an, aber er ist lecker. Der Schweinebauch wird nur gewürzt, paniert und in Öl gebraten. Und für das Pürree benötigt es einige passende, gegarte Gemüsesorten, die ein wenig Würze bekommen und dann püriert werden. Das Pürree ist allerdings nicht kompakt, sondern eher pastös und fast ein wenig flüssig, was der mitverwendeten Wurzel und Zucchini geschuldet ist. Die Petersilie, die ich hinzufügen wollte, konnte ich weglassen, denn die grüne Schale der Zucchini brachte einige Farbsprenkel in das Pürree. Verfeinert habe ich es mit einigen gebratenen Speckwürfeln. Frische, kleingewiegte Petersilie kam dann vor dem Servieren zum Garnieren darüber.

#### Zutaten für 1 Person:

- 2 Scheiben Schweinebauch, etwa 200 g
- 1 Kartoffel
- 1 Wurzel
- ⅓ Zucchini
- etwas durchwachsener Bauchspeck
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- 1-2 EL Paniermehl
- 2 TL mittelscharfer Senf
- Muskat
- Salz
- •weißer Pfeffer
- **-** Öl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Kartoffel und Wurzel schälen und in grobe Stücke schneiden. zucchini in dicke Scheiben schneiden. Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und zuerst Kartoffel und Wurzel 5 Minuten darin garen. Dann Zucchini dazugeben und alles nochmals 5 Minuten weitergaren. Speck in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten. Gemüse herausheben und in eine schmale Rührschüssel geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Speck hinzugeben, alles vermengen, abschmecken und warmstellen.

Schweinebauchscheiben jeweils auf jeder Seite mit einem halben Teelöffel Senf bestreichen. Mehl, verquirltes Ei und Paniermehl jeweils separat auf einem Teller verteilen. Schweinebauchscheiben erst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und dann durch das Paniermehl. Öl in der Pfanne, in der der Speck gebarten wurde, erhitzen und auf jeweils beiden Seiten einige Minuten anbraten. Vorsichtig wenden, damit die Panade nicht abfällt. Herausnehmen, auf einen großen Teller geben und nachträglich etwas salzen. Pürree dazugeben, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.