Gebratenes Schweineohr mit Sauerkraut und Rührei mit Speck



Gebratenes Schweineohr (links vorne), Sauerkraut (hinten) und Rührei mit Speck (rechts vorne), mit Schnittlauch garniert

Diesmal habe ich das zuvor im Gemüsesud gekochte Schweineohr kleingeschnitten und in Butter angebraten. Dazu Sauerkraut – in ein wenig trockenem Weißwein gegart – und Rührei mit in Butter gebratenem Speck. Das Gericht ist etwas fett, es bietet sich also an, nach dem Verzehr einen kleinen, eisgekühlten Korn oder Schnaps für die Verdauung zu genießen. Das Rezept ist für eine Person.

Zutaten:

- 1 Schweineohr, zuvor in Gemüsesud gekocht
- 2 Eier
- 75 g geräucherten, durchwachsenen Speck

- 150 g Sauerkraut (aus dem Glas)
- etwas trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schneiden Sie den Speck in kleine Stücke und braten ihn in einer kleinen Pfanne in Butter schön kross an. Herausnehmen und warmstellen. Scheiden Sie das gekochte Schweineohr einmal quer in zwei Hälften und dann längs in kleine Streifen. Erhitzen Sie Butter in einer großen Pfanne und geben die Butter, in der Sie den Speck gebraten haben, hinzu.

Braten Sie das kleingeschnittene Schweineohr in der Pfanne für 10–15 Minuten bei ständigem Wenden braun und kross an. Das Schweineohr zeigt ähnliche Eigenschaften beim Braten in der Butter wie Pansen, der auch zu den Innereien gehört. Es wird mit zunehmendem Anbraten schön kross und knusprig, aber geliert auch ein wenig in der Pfanne und bildet Flüssigkeit.

Parallel dazu verquirlen Sie zwei Eier in einer Schüssel, salzen und pfeffern sie und braten sie in einer zweiten Pfanne. Auf einem Teller anrichten und den gebratenen Speck darüber geben. Die gebratenen Schweineohrstücke ebenfalls auf dem Teller anrichten und alles warmstellen. Nun noch das Sauerkraut in der Pfanne in der Butter erhitzen, ein wenig Weißwein hinzugeben und für einige Minuten köcheln. Ebenfalls auf dem Teller anrichten. Schnittlauch klein schneiden und das Gericht damit garnieren.

Frittierte Schweineohren



Rohe Schweineohren

Von meinem Schlachter brachte ich dieses Mal sech Schweineohren mit. Die Ohren sind ziemlich groß, größer als eine Handfläche mit den Fingern dazu. Ich habe sie zunächst in einem Gemüsesud mit viel Suppengemüse gekocht. Das Schweineohr besteht eigentlich – wie wir es von unseren Ohren her kennen – aus Knorpel, das mit einer Hautschicht umgeben ist. Durch das lange Köcheln im Sud ist dann aber auch der Knorpel essbar.

Der Gemüsesud, der nach dem Köcheln übrig bleibt, nachdem man die Ohren und das mitgeköchelte Gemüse entfernt hat, hat einen großen Vorteil: Der Gemüsefond geliert sehr schnell und bildet durch die mitgekochten Schweineohren in kaltem Zustand festen Aspik. Also, in warmem Zustand noch mit einem Brühwürfel ein wenig unterstützt und mehr Geschmack gegeben und dann mit Aspik in der Gefriertruhe für die weitere Verwendung für Saucen einfrieren.



Schweineohren in einem Gemüsesud gekocht und zerkleinert

Mein erster Versuch war der, ein Schweineohr kleingeschnitten in der Friteuse zu fritieren. Das bot sich als erstes an. Also, ein Schweinohr aus dem Sud nehmen, in kleinere Stücke schneiden, das Fett in der Friteuse auf 180 ºC erhitzen und die Schweineohrstücke im siedenden Fett ca. 5 Minuten frittieren.

Die Friteuse hat ein einfaches Wirkprinzip: Je weniger Geräusche das siedende Fett macht, desto mehr Wasser ist aus dem Fritiergut entwichen, desto mehr ist es gegart und desto eher ist man am Ende des Fritierprozesses.



Fritierte Schweineohrenstücke

Von dem großen Schweineohr blieben am Ende nur einige knusprig und kross frittierte Stücke über, die man einfach „so weghauen“ konnte. Ich schlage vor, diese Zubereitung für Partys zu verwenden, wenn man Krosses zum Knabbern braucht. Dazu eignet es sich sehr gut.

Adventsexperiment: Schweinebraten in Weihnachtsplätzchen mariniert



Mit Weihnachtsplätzchen marinierter Schweinebraten mit Eierspätzle, viel Sauce und mit Schnittlauch garniert

Endlich wieder ein Gericht ganz nach dem „Nudelheissundhos“-Motto: Fleisch mit Pasta und viiiiiiel Sauce! Aber beginnen wir von vorne: Ich saß vor den beiden Tüten mit Weihnachtsplätzchen, die mir meine Mutter – wie immer seit 30 Jahren zur Adventszeit – geschickt hatte. Mir schmecken diese Plätzchen seit einigen Jahren nicht mehr, weil es immer die gleichen Plätzchen sind. Mancher bezeichnet das als Tradition, ich bezeichne das als fehlende Kreativität und Inspiration, Neues auf den Weg zu bringen.

Also, was kann man mit Weihnachtsplätzchen noch machen, als sie an einem Adventssonntag zu essen? Ich dachte mir: Mit ihnen kochen! Die erste Idee, die ich hatte, war, einige der Plätzchen in einem Mörser zu zerkleinern, einen Braten damit zu panieren, ihn in Butter anzubraten und dann eine Sauce zuzubereiten.

Dann sagte mir jedoch ein Nachbar, dem ich diese Idee unterbreitete und der ausgebildeter Koch ist, dass dies problematisch werden könne. Die Weihnachtsplätzchen und die

darin verwendeten Gewürze wie Zimt, Vanille, Koriander usw. in der Panade könnten beim Anbraten leicht schwarz werden und diese Bitterstoffe dann in die Sauce übergehen. Das erschien mir einleuchtend. Er schlug stattdessen vor, die zerkleinerten Weihnachtsplätzchen in Olivenöl zu geben, den Braten darin für mehrere Stunden zu marinieren und so die Geschmacksstoffe auf den Braten zu übertragen. Gesagt, getan, so habe ich es dann auch gemacht. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 600 g Karbonadenlachs (oder ein anderer Schweine- oder auch Kalbsbraten)
- 8–10 Weihnachtsplätzchen
- Olivenöl

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
- 5 cl Weinbrand (über 30 % Volumenalkohol)
- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 2 EL von der Weihnachtsplätzchenmarinade

- Salz
- Pfeffer
- frisch gemahlener Koriander
- Butter

- 400 g Eierspätzle

Marinierzeit: 24 Stdn. | **Zubereitungszeit:** 1 Std.

Verwenden Sie verschiedene Weihnachtsplätzchen wie Buttergebäck, Spritzgebäck, Anisplätzchen, Zimttaler, Lebkuchen oder ähnliches, jedoch kein reines Marzipangebäck oder Plätzchen mit viel geschlagenem Eiweiß, weil sich

letztere nicht zum Zerkleinern im Mörser und für eine Marinade eignen. Zerkleinern Sie die Plätzchen in einem Mörser, geben alles in einen Gefrierbeutel, geben eine ordentliche Menge Olivenöl hinzu und dann den Braten. Verschließen Sie den Gefrierbeutel, kneten den Beutel mit dem Braten und der Marinade mehrere Minuten ordentlich durch und legen ihn über Nacht in den Kühlschrank.

Schälen Sie Zwiebel und Knoblauchzehen und schneiden sie ebenso wie die Lauchzwiebeln klein. Braten Sie sie einem großen Topf mit Butter an. Geben Sie die Pfefferkörner hinzu. Alles ein wenig köcheln und Flüssigkeit ziehen lassen. Alles aus dem Topf nehmen und warmstellen. Geben Sie erneut Butter in den Topf, nehmen den Braten aus der Marinade, würzen ihn von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Koriander und braten ihn von beiden Seiten mehrere Minuten an. Die Marinade aufbewahren. Nachdem Sie den Braten von beiden Seiten angebraten haben, geben sie das Gemüse wieder hinzu. Dann den Weinbrand. Flambieren Sie alles, bis der Alkohol des Weinbrands verbrannt ist.

Löschen Sie mit dem Weißwein ab. Dann geben Sie den Gemüsefond hinzu und schließlich noch die Sahne. Geben Sie auch noch 2 EL der Marinade mit den gemahlenen Weihnachtsplätzchen dazu. Lassen Sie alles im Topf mit Deckel darauf etwa 30 Minuten köcheln, bis der Braten à point gegart ist und die Sacue sich gebunden hat. 15 Minuten vor Ende der Garzeit bereiten Sie noch die Pasta zu. Mangels echter, frischer, italienischer Pasta musste ich diesmal zu schwäbischen Eierspätzle greifen, aber auch diese taten ihren Dienst.

Den Braten in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, die Spätzle darauf anrichten, mit viiiiiiel Sauce übergießen und mit frischem Schnittlauch garnieren.

Fazit? Adventsexperiment missglückt, weil fast nichts von dem Aroma der Weihnachtsplätzchen in den Braten oder die Sauce übergegangen ist – bis auf eine gewisse Süße in der Sauce.

Erfolg, weil es dennoch einen Braten mit hervorragender Sauce und Pasta ergeben hat.

Schweinekrustenbraten in Sherry-Kräuter-Sahne-Sauce



Schweinekrustenbraten mit Speckscheiben und Kartoffeln in Sherry-Kräuter-Sahne-Sauce

Dieser Schweinebraten mit schöner Kruste gelingt in dieser Sauce mit Sherry, Sahne und vielen frischen Kräutern sehr gut. Je nach persönlichem Geschmack können Sie bei den Kräutern für die Sauce variieren, etwas mehr oder weniger Minze oder eben Melisse nehmen. Oder ganz andere Kräuter verwenden, die Sie gerade frisch vorrätig haben, wie Thymian, Majoran, Estragon oder Petersilie. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 600 g Schweinekrustenbraten, in einer dicken Scheibe
- 1 Scheibe Edamer
- 6–8 Blätter frischer Salbei
- 3 Scheiben geräucherter Bauchspeck
- 1 ½ TL scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Koriander
- 3 Zahnstocher zum Zusammenheften

- 2 Zwiebeln
- 4–5 Knoblauchzehen
- Butter
- 100 ml trockener Sherry
- 200 ml Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- viele frische Kräuter: Rosmarin, Schnittlauch, Liebstöckel, Minze, Melisse, Lorbeer
- 6 Wacholderbeeren
- frischer Muskat
- 1 ½ EL Mehl

- 300–400 g Kartoffeln

Zubereitungszeit: 1 ½ Stdn.

Schneiden Sie die dicke Scheibe des Schweinekrustenbratens längs in der Mitte auf, als wenn Sie ihn für ein Cordon Bleu füllen wollten. Dann nehmen Sie die Scheibe Edamer, falten sie in der Mitte und belegen sie im Inneren mit den Salbeiblättern. Die gefaltete Käsescheibe schieben Sie dann in den aufgeschnittenen Schweinebraten. Dann würzen Sie den Braten von beiden Seiten mit frisch gemahlenem Salz, Pfeffer und Koriander. Nun nehmen Sie drei Scheiben geräucherten Bauchspeck und bestreichen sie jeweils mit einem halben Teelöffel scharfem Senf. Dann umhüllen Sie den Schweinekrustenbraten mit den drei Speckscheiben und befestigen diese mit jeweils einem Zahnstocher durch den

Braten hindurch.



Schweinekrustenbraten mit Käse und Salbei gefüllt und mit Speckscheiben umhüllt

Zerkleinern Sie die frischen Kräuter. Schälen Sie Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneiden sie in kleine Stücke. Erhitzen sie in einem großen Topf Butter und braten Sie Zwiebeln und Knoblauchzehen darin an. Alles etwas köcheln und ein wenig braun werden lassen. Dann geben sie den Sherry, die Sahne und den Gemüsefond hinzu. Geben Sie ebenfalls die frischen Kräuter und die Wacholderbeeren hinzu und würzen alles mit frischer Muskatnuss. Lassen Sie alles ein wenig reduzieren.



Viele frische Kräuter für die Sauce …

Dann geben Sie den Schweinekrustenbraten in die Sauce hinzu. Auch wenn die Sauce den Braten nicht ganz bedeckt, lassen Sie ihn bei abgedecktem Topf einfach ca. 1 Stunde köcheln. Wobei Sie den Braten nach 30 Minuten einmal umdrehen, damit er von beiden Seiten in der Sauce gegart wurde.



Schweinekrustenbraten im Topf in der Kräutersauce

Setzen Sie ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln auf und garen sie. Da ich fast immer Biokartoffeln kaufe, bereite ich diese mit Schale zu und schäle sie nicht vor der Zubereitung. Sie werden auch mit Schale serviert.

Vor dem Servieren dicken Sie die Kräutersauce noch mit etwa 1 ½ EL Mehl ein, damit sie ein wenig sämiger wird. Nehmen Sie dann zum Zubereiten den Schweinekrustenbraten aus der Kräutersauce heraus und halbieren ihn für zwei Personen. Richten Sie jeweils einen Teil auf einem Teller an, geben die gegarten, eventuell zerkleinerten Kartoffeln hinzu und übergießen alles mit viel Kräutersauce. Übrigens, wenn sie vom Braten noch etwas übrig haben, auch am darauffolgenden Tag ist er mit frischer Tagliatelle rosso und viel Kräutersauce überaus schmackhaft.



Auch am darauffolgenden Tag mit frischer Tagliatelle rosso eine schöne zweite Portion

Schweinekrustenbraten in dunkler Weißbier-Sauce



Braten mit Kruste, Kartoffeln und Sauce

Ein kulinarischer Nord-Süd-Dialog. Schweinebraten mit dunkler Weißbier-Sauce mit Franziskaner Weißbier. Dies mit rein norddeutschen Zutaten zuzubereiten ist schwierig, ich kenne kein norddeutsches dunkles oder Schwarzbier. Da käme nur Köstritzer in Frage, aber das ist nicht nord-, sondern ostdeutsch. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 500 g Schweinekrustenbraten
- 3 Kalbsknochen, gern auch 1–2 Markknochen
- 1 große Karotte

- 1 Stange Lauch
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- frisches Kraut vom Knollensellerie
- 1 rote Zwiebel
- 1 weiße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen

- 2 EL Tomatenmark
- 4–5 Zweige frischer Majoran
- 2 frische Lorbeerblätter

- 0,5 l dunkles Weißbier
- 250 ml Gemüsefond

- reichlich Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zucker
- Olivenöl

- 500 g Kartoffeln

Zubereitungszeit: ca. 2 Stdn.

Würzen Sie den Schweinebraten und die Knochen mit Salz, Pfeffer und Kümmel von allen Seiten. Schälen Sie Karotte, Zwiebeln und Knoblauchzehen. Schneiden Sie das Gemüse in grobe Stücke. Es ist nur Geschmacksträger für die Sauce und wird nur mitgekocht.

Ein größerer Schweinebraten von 1–1,5 kg sollte in einem Bräter im Backofen bei ca. 220 °C für 1–2 Stdn. zubereitet werden, dieser kleine Schweinebraten mit 500 g kann in einem großen Topf auf dem Herd gegart werden.

Erhitzen Sie Olivenöl in einem großen Topf. Braten Sie den Braten und die Knochen von allen Seiten gut an, den Braten jedoch nicht auf der Schwarte. Der Braten und die Knochen sollen nicht anbrennen, aber sehr braun werden und viele braune Röststoffe im Topf hinterlassen. Nehmen Sie den Braten

und die Knochen danach wieder heraus.

Geben Sie das Gemüse hinein. Braten Sie es ebenfalls kräftig an. Nicht anbrennen lassen, aber das Gemüse soll ebenfalls viele Röststoffe hinterlassen, die Sie mit dem Kochlöffel ab und zu vom Topfboden lösen. Nehmen Sie dann das Gemüse ebenfalls wieder heraus.

Wenn fast kein Öl oder keine Flüssigkeit mehr im Topf ist, geben Sie ein wenig Öl hinein. Geben Sie nun den Zucker in den Topf und lassen ihn ein wenig karamellisieren. Dann das Tomatenmark. Das Tomatenmark soll ebenfalls kräftig braun anbraten, aber nicht schwarz verbrennen. Immer gut mit dem Kochlöffel dabei rühren. Dann mit einem Drittel des dunklen Weißbiers ablöschen. Es bildet sich sofort eine dunkelbraune, dickflüssige und sämige Sauce.

Nun geben Sie den Braten, die Knochen, das Gemüse und die Kräuter im Ganzen hinzu und löschen mit einem weiteren Drittel des Biers ab. Dann geben Sie noch den Gemüsefond hinzu und lassen alles ohne Deckel bei geringer Hitze 1 Stunde köcheln und reduzieren. Wenn die Sauce nach 1 Stunde noch nicht den gewünschten Geschmack hat, geben Sie noch etwas Bier hinzu und lassen alles nochmals 30–60 Minuten reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken brauchen Sie nicht, die Röststoffe, die Gewürze, das Bier und der Fond bringen genügend Geschmacksstoffe für die Sauce mit.

Kurz vor Ende der Garzeit schälen Sie die Kartoffeln und lassen sie in kochendem Wasser 20 Minuten kochen. Nehmen Sie den Braten heraus, schneiden ihn in Scheiben und richten ihn auf zwei Tellern an. Geben Sie die Kartoffeln hinzu. Sieben Sie die Sauce durch ein großes Küchensieb, so das nur die reine, dunkelbraune Sauce übrigbleibt. Geben Sie genügend von der Sauce über den Braten und die Kartoffeln.

Da von der leckeren Sauce vermutlich noch übrigbleibt, können Sie diese portionsweise einfrieren und für andere

Fleischgerichte verwenden.

Gulasch mit Waldpilzen auf Kräuterknödeln



Gulasch mit Pfifferlingen und Maronen auf Kräuterknödeln mit viel leckerer Sauce

Mein türkischer Lebensmittelhändler hatte Waldpilze geordert und angeboten – Pfifferlinge und Maronen. Da habe ich doch glatt zugegriffen und jeweils ein Pfund gekauft. Damit habe ich dieses Gulasch zubereitet, und wenn Sie die Sauce bei geöffnetem Topf gut 2–3 Stdn. köcheln und reduzieren lassen, bekommen Sie eine äußerst schmackhafte Sauce, die Sie mit allen möglichen Beilagen servieren können. Das Gericht ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 250 g Schweinegulasch
- 100 g Speck
- 2 große Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 1 rote thailändische Chilischote
- 10 g frischer Ingwer
- 100 g Maronen
- 100 g Pfifferlinge
- 1 große Fleischtomate

- 500 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne (mindestens 30 % Fett)
- 5 dl Weinbrand
- ½ Zitrone

- 4–5 große Zweige frischer Majoran
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- 6 große Blätter frischer Salbei
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- 6 Kräuterknödel

Zubereitungszeit: 2 1/2 Stdn.

Geben Sie das Olivenöl in einen großen Topf, erhitzen es und braten Sie das Gulasch und den Speck im Olivenöl an. Geben Sie eventuell auch die Speckschwarte des verwendeten Specks hinzu, da dies der Sauce Geschmack gibt. Lassen Sie alles ein paar Minuten köcheln, bis es etwas Brühe gezogen hat. Geben Sie den Weinbrand hinzu und flambieren Sie alles für etwa 30 Sekunden.

Schneiden Sie die Zwiebeln in feine Streifen und die Knoblauchzehen in feine Scheiben. Geben Sie beides zu dem Gulasch hinzu. Fügen Sie dann den kleingeschnittenen Ingwer, die frischen Kräuter und die Chilischote im Ganzen und das

Lorbeerblatt hinzu.



Frische Pfifferlinge und Maronen

Schneiden Sie die Maronen und die Pfifferlinge in dünne Scheiben. Gehen Sie sie zu dem Gulasch hinzu. Dann schneiden Sie die Tomate in kleine Würfel und geben sie auch noch hinzu.

Löschen Sie das Gulasch mit ½ Liter trockenen Weißwein ab, dazu 200 ml Sahne und 100 ml Gemüsefond. Geben Sie ebenso den Saft der halben Zitrone hinzu. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer und lassen alles 2–3 Stdn. bei geringer Hitze im geöffneten Topf köcheln und reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit bereiten Sie die Kräuterknödel zu. Sie können sie natürlich selbst zubereiten, ich habe diesmal jedoch auf Knödel meines Discounters zurückgegriffen.

Vor dem Anrichten nehmen Sie die ganzen Kräuter, die Chilischote und das Lorbeerblatt heraus. Bereiten Sie die Kräuterknödel auf einem großen Teller an, geben das Gulasch hinzu und garnieren alles mit etwas Kräutern.

Schweinekrustenbraten mit Kartoffeln und Pfifferlingrahmsauce



Angerichteter Schweinekrustenbraten mit Kartoffeln und Pfifferlingrahmsauce

Dies ist ein Braten, wie ich ihn auf meine eigene „klasssische Art“ mindestens einmal im Monat zubereite. Im Bräter im Backofen und mit ganzen Gewürzen im Gewürzsäckchen, die in der Sauce mitköcheln. Das Rezept ist für zwei Personen.



500 g Schweinekrustenbraten mit Speckschwarte, in Rautenform eingeritzt

Zutaten:

• 500 g Schweinekrustenbraten

• 1 rote Zwiebel
• 1 weiße Zwiebel
• 4 Lauchzwiebeln
• 3 Spitzpaprika
• 5 Knoblauchzehen
• 1 rote thailändische Chilischote

• 1 großer Zweig frischer Rosmarin
• 6 Blätter frischer Salbei
• mehrere Zweige frischer Thymian

• 1 TL Korianderkörner
• 2 Kardamomkapseln
• ½ Sternanis
• 2 Lorbeerblätter
• 2 kleine Zimtstangen

- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 2 Nelken

- 20 g Palmzucker
- 1 großer Schuss Weinbrand
- 400 ml Gemüsefond
- 250 ml trockener Weißwein

- Salz
- Pfeffer
- scharfes Paprikapulver
- Butter

- 250 g frische Pfifferlinge
- 100–150 ml Crème fraîche (30 % Fett)
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 6–8 mittelgroße Kartoffel

Zubereitungszeit: 1 ½ Stn.

Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden sie jeweils in zwei Hälften. Die Lauchzwiebeln schneiden in in zwei gleich große Stücke. Die Spitzpaprika, Knoblauchzehen und die Chilischote lassen Sie ganz. Das Gemüse köchelt nur in der Sauce im Bräter mit, um dem Fleisch und der Sauce Geschmack zu verleihen.

Geben Sie den ganzen Koriander, die Kardamomkapseln, den Sternanis, die Lorbeerblätter, die Zimtstangen, die Wacholderbeeren, die Pimentkörner und die Nelken in ein Gewürzsäckchen.



Gewürzsäckchen mit Koriander, Kardamom, Sternanis, Lorbeer, Zimt, Wacholderbeeren, Piment und Nelken

Wenn Sie den Palmzucker schon lose gekauft haben, können Sie ihn direkt so verwenden. Ansonsten müssen Sie ihn, wenn er am Stück ist, z.B. mit einer Muskatreibe fein reiben. Würzen Sie den Schweinekrustenbraten auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und scharfem Paprikapulver. Erhitzen Sie Butter im Bräter und braten Sie den Braten auf beiden Seiten darin an. Wenn der Braten genügend angebräunt ist, geben Sie den Palmzucker hinzu. Der Zucker caramelisiert in der Butter und gibt der Sauce ihre braune Farbe. Den Zucker mit dem Kochlöffel kräftig in der Butter verrühren.

Löschen Sie den Braten mit einem großen Schuss Weinbrand ab und flambieren sie alles. Vorsicht, mir hätte es auf diese Weise fast das Gewürzboard abgefackelt, weil die Flammen aus dem Bräter doch sehr hoch steigen. Nach 30 Sek. ist der Alkohol verbrannt und der Geschmack des Weinbrand bleibt in der Sauce zurück. Nun mit dem Gemüsefond und dem trockenen Weißwein ablöschen.

Heizen Sie den Backofen auf 180 °C auf. Geben Sie nun das

Gemüse, die frischen Kräuter und das Gemüsesäckchen in die Sauce. Stellen Sie den Bräter mit Deckel in den Backofen. Es braucht 10 Min., bis sich die Zutaten und die Sauce auf diese Temperatur erhitzen. Stellen Sie nach diesen 10 Min., wenn die Sauce köchelt, die Temperatur auf 160 °C und garen Sie das Fleisch dann 40 Min.

Während des Garens können Sie die Kartoffeln zubereiten, die bei 10–12 Stück ca. 30 Min. brauchen. Ich kaufe meistens Biokartoffeln, bereite sie mit Schale zu und schneide sie auch auf den Teller mit Schale in Scheiben. Die Pfifferlinge verwenden Sie im Ganzen für die Sauce. Die Pilzrahmsauce können Sie erst zubereiten, wenn der Schweinekrustenbraten gegart ist, da Sie die Sauce vom Braten benötigen. Wenn der Schweinekrustenbraten gegart ist, nehmen Sie das Gewürzsäckchen und das Gemüse aus der Sauce, gießen diese in eine Schüssel ab und halten den Braten warm. Und die gegarten Kartoffeln ebenfalls.



Der rosé gegarte Schweinekrustenbraten nach dem Anschneiden

Braten Sie die Pfifferlinge in einem Topf in Butter an. Lassen

Sie sie ein wenig köcheln und würzen sie dann mit Salz und Pfeffer. Löschen Sie dann mit der Hälfte der Sauce, die sie vom Braten haben, ab. Dann 100–150 ml Crème fraîche hinzugeben und ca. 20 Min. bei kleiner Hitze bei offenem Topf reduzieren lassen.

Servieren Sie auf je einem großen Teller die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, dann den ebenfalls in Scheiben geschnittenen Schweinekrustenbraten und darüber die Pilzrahmsauce. Das Ganze garnieren Sie ein wenig mit kleingeschnittenem Schnittlauch.

Indisches Gulasch mit Aprikosen



Indisches Gulasch

Ein indisches Gericht, das viel Chili enthält und ziemlich scharf ist. Das Fleisch und die Pilze passen sehr gut zu den Aprikosen und den scharfen Chlilpasten – süß und scharf wirkt dann zusammen harmonisch. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

• 500 g Schweinefleisch
• 200 g Pilze (Stockschwämmchen, Shiitakepilze, Champignons oder Pfifferlinge, frisch oder aus der Dose)
• 1 große Zwiebel
• 4 Knoblauchzehen
• 1 Lauchzwiebel
• 8–10 Aprikosenhälften aus der Dose
• 3 EL indische Tikka-Paste (aus dem Asia-Shop)
• 1 EL indische Tandoori-Paste (aus dem Asia-Shop)
• 200 ml Wasser

- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebel klein schneiden. Zusammen mit dem Gulasch und den Pilzen im heißen Öl anbraten. Köcheln lassen, damit sich Flüssigkeit ansammelt. Aprikosenhälften, Tikka- und Tandoori-Paste und das Wasser hinzugeben. 20–30 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu Basmatireis.

Verwundert, dass hier keine Chilischoten hinzugefügt werden? Das lässt sich ganz schnell klären, wenn man auf dem Glas der indischen Tandoori-Paste auf die Bestandteile schaut. Hauptbestandteil: 90 % Chili! ;–)