



Choche
& gnusse
mit David Geisser



KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Schwarte des Schweinebauchs rautenförmig einschneiden und mit Meersalz einreiben.

Den Schweinebauch im Kühlschrank für 24 Stunden auf der Hautseite auf einem Gitter ruhen lassen und darunter eine Auffangschale stellen.

Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in einen Topf legen und mit so viel Wasser auffüllen, dass nur die Schwarte bedeckt ist.

Kurz ca. 2 Minuten blanchieren.

Danach den Schweinebauch herausnehmen und mit Dijonsenf, Meersalz und Pfeffer einreiben.

Die Karotte und den Sellerie in kleine Würfel schneiden und in einen Bräter geben.

Den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach oben darauf legen.

Aus dem Bier, der Gemüsebouillon, dem Zitronensaft und der Worcestersauce einen Sud herstellen. Den Sud nur bis zur Schwarte auffüllen, so dass die Schwarte eine Kruste bilden kann.

Den Schweinebauch für 3.5 Stunden im auf 180°C vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze braten lassen. Danach noch 30 Minuten bei 250°C kross backen, bis die Schwarte aufpopt.



EINKAUFLISTE

CA. 1.8 KG SCHWEINEBAUCH

1 KAROTTE, GESCHÄLT

100 G SELLERIE, GESCHÄLT

20 G DIJONSENF

330 ML BIER

300 ML LEICHTE GEMÜSEBOUILLON

1 ZITRONE, SAFT

WORCESTERSAUCE

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:

nahrin

CAFFÈ
CHICCO DORO


Wired Cooking

**REDEFINE
MEAT**