



**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

SCHWEINEBAUCH MIT SEMMELKNÖDEL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

SCHWEINEBAUCH

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 soviel 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 schälen und 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 (falls eine Rest Flüssigkeit besteht diese nachfüllen, wenn nötig), so dass die Schwarte eine Kruste bilden kann. Den Schweinebauch für vier Stunden im auf 180°C vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze braten lassen.

SEMMELKNÖDEL

Die Brötli in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit der lauwarmen Milch übergossen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie kurz waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Vom Herd nehmen und die Petersilie unterrühren. Die Eier verquirlen und mit der Zwiebelmischung zu den eingeweichten Brötli geben. Die Masse mit Meersalz und Pfeffer würzen, vermengen und 15 Minuten ziehen lassen. In einem grossen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Knödelmasse 8 gleichgrosse Knödel formen und in das kochende Wasser geben. Die Knödel 5 Minuten kochen lassen, dann den Topf mit einem Deckel bedecken und weitere 20 Minuten leise ziehen lassen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben.

EINKAUFSLISTE:

SCHWEINEBAUCH

CA. 1.8 KG SCHWEINEBAUCH

1 KAROTTE

100G SELLERIE

20 G DIJONSENF

330 ML BIER IPA (APPENZELER BIER)

300 ML LEICHTE GEMÜSEBOUILLON

1 ZITRONE, SAFT

WORCESTERSAUCE

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

SEMMELKNÖDEL

300 G BRÖTLI 2-3 TAGE ALT

150 ML MILCH

1 ZWIEBEL

1 BUND PETERSILIE, GLATT

50 G BUTTER

4 EIER

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO