

Chefkoch-Rezept

Knuspriger Schweinebauch
mit Hefeknödel und Rotkohlpüree

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempfe
www.scala-jena.de

Zutaten Schweinebauch

1 kg Schweinebauch (mit Schwarte)
1 Zwiebel
1 Karotte
1 ¼ Kopf Sellerie
2 Thymianzweige
½ TL Kümmelsamen
¼ l Kalbsfond
Salz, Pfeffer

Zubereitung Schweinebauch

Den Schweinebauch auf der Schwartenseite rautenförmig einschneiden und dann in einem Bräter goldbraun auf beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Zwiebel, Karotte und Sellerie in walnussgroße Würfel schneiden und ebenfalls im Bräter mit rösten.

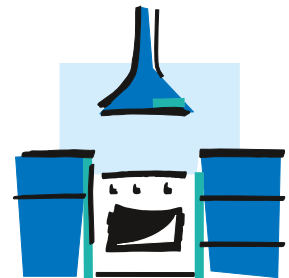
Den Schweinebauch nun mit dem Gemüse, Thymian und dem Kalbsfond in eine Vakuumentüte füllen, verschweißen und bei 80°C im Ofen 24 Stunden garen (ersatzweise alles im Bräter lassen, falls keine Möglichkeit des Vakuumierens besteht). Nach abgelaufener Zeit den Bauch herausnehmen und die Schwarte abschneiden und in einer Pfanne nochmals auslassen. Für die Soße ein paar Zwiebeln anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und den Fond vom Schweinebauch aufgießen, passieren, abschmecken und binden.

Zutaten Kruste

50 g Schweineschwarte
(ausgelassen in der Pfanne)
50 g Weißbrot
25 g Cornflakes
25 g Butter
20 g Kräuter (gehackt)

Zubereitung Kruste

Die Schwarte mit etwas Olivenöl fein mixen, dann das Öl abtropfen lassen. Geriebenes Weißbrot und zerkleinerte Cornflakes in einer Pfanne leicht anrösten (ohne Fett). Alle restlichen Zutaten untermischen und abschmecken. Kruste dann auf den portionierten Schweinebauch geben und im Ofen bei 180°C Oberhitze garen, bis er heiß ist.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

... weiter geht's auf der nächsten Seite!

Chefkoch-Rezept

Knuspriger Schweinebauch
mit Hefeknödel und Rotkohlpüree

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempf
www.scala-jena.de

Zutaten Böhmisches Knödel

1 kg Mehl
1 TL Zucker
1 Päckchen Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
2 Eier
2 TL Salz

Zubereitung Knödel

Mehl mit Eiern und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe mit dem Zucker in Wasser auflösen und schäumen lassen und zu der Mehlmischung geben. Teig verkneten, bis er glatt ist und nicht mehr klebt. Teig dann mit einem Handtuch abdecken und ca. 20 Min. gehen lassen.

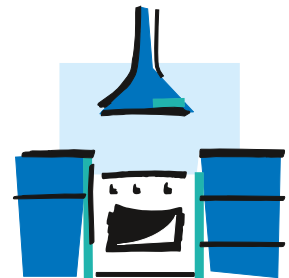
Ist der Teig richtig zubereitet, hat er viele kleine Luftblasen. Teig in Rollen formen und in siedendes Salzwasser geben. Nach ca. 25 Min. sollten die Knödel fertig sein. Mit Hilfe eines Bindfadens können die Knödel dann geschnitten werden.

Zutaten Rotkohlpüree

500 g Rotkohl
1 rote Zwiebel
20 g Butter
25 g Aceto Balsamico
125 g Preiselbeeren
Wasser, Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 Wacholderbeere

Zubereitung Rotkohlpüree

Rotkohl klein raspeln und die Zwiebel schälen. Dann die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit der Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Rotkohl, Preiselbeeren, Lorbeer und Wacholder zugeben und mit Wasser leicht angießen. Ca. 2 Stunden leicht unter Rühren köcheln lassen bis es sehr weich ist. Lorbeerblatt und Wacholderbeere herausnehmen, Rotkraut sehr fein mixen und mit Aceto Balsamico abschmecken.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünscht Ihnen einen guten Appetit!