

Frisch gekocht
Donnerstag, 1. Juni 2017



Rezept von Max Stiegl



Schweinsohren-Terrine

5 Stunden 30 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten: 1 kg grüne (frische, unbehandelte) Schweinsohren, 1 Liter Craft Beer, 250 ml Sojasauce, 250 g Wurzelgemüse (Karotten in Würfel geschnitten, Lauch in Ringe geschnitten), 100 g Erdnüsse, Koriandergrün, 100 g Knoblauch, 50 g Ingwer; Lauch und Petersilie (klein gehackt).

Für die Marinade: Sojasauce, Honig, frischer Koriander.

Zubereitung: In einem Topf Bier, Sojasauce und Wurzelgemüse aufkochen, Erdnüssen, Koriander, Knoblauch, Ingwer und Salz zugeben und die Schweinsohren in ca. 4-5 Stunden langsam köcheln. Aus dem Sud nehmen, in eine Schüssel geben und komplett auskühlen lassen.

Die Schweinsohren mit etwas vom Sud in eine größere Terrinenform einlegen, mit einer zweiten Form zusammenpressen und zugedeckt im Kühlschrank am besten über Nacht ziehen lassen. Aus Sojasauce, Honig und Koriander eine Marinade rühren und die dünn aufgeschnittene Terrine darauf anrichten.

Vor dem Servieren mit etwas klein geschnittenem Lauch und Petersilie vollenden.

Schweinsringerl

1 Tag/leicht

Zutaten für 4 Personen: 12 Schweinsringerl (Schwänze), 1/4 l dunkles Bier oder Craft Beer, 4 cl Cognac, 4 EL Honig, 4 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, Schale von 1 Orange (unbehandelt), 1 EL Dijon-Senf, 1 EL Weißwurstsenf, 1 TL grobes Meersalz, 2 Scheiben Schwarzbrot. Zum Servieren dunkles Sauerteigbrot.

Zubereitung: In einem Gefäß die Schweinsringerl mit allen Zutaten (außer dem Brot) marinieren, dabei gut einmassieren.

In zwei Teile aufteilen und mit jeweils einer Scheibe Schwarzbrot in 2 Kunststoffbeuteln vakuumieren. Die Beutel in ein Wasserbad legen und bei 70 °C in ca. 24 Stunden gar ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Ringerl im Rohr bei 180 °C knusprig backen. Mit dunklem Sauerteigbrot servieren.