Aufgetischt

Mit Honig geschmorter Schweinebauch mit Kohlrabi und Schwarzbrotlaibchen

Zutaten:

1 kg nicht zu fetter Schweinebauch (Schwarte vom Fleischer ablösen lassen)
Salz, Pfeffer
reichlich Honig
3 mittlere Karotten (geschält u. geschn.)
2 Knoblauchzehen (gehackt)
gehackter Rosmarin
1/4 l Weißwein
1/4 l Rindsuppe

Schwarte auf einem Backblech im Rohr (180° C) knusprig braten, danach das Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen. Überkühlte Schwarte in einen Gefrierbeutel geben, an der offenen Seite mit der Hand verschließen und mit einem Fleischklopfer zu Grammeln zerschlagen. Schweinebauch waschen, mit Küchenpapier abtupfen, salzen, pfeffern, Honig einmassieren, in einer schweren Pfanne mit Karotten, Knoblauch und Rosmarin im Rohr (120° C) 1 Std. braten, dann mit Wein und Suppe löschen und das Fleisch gut weitere 2 Std. weich braten. Zuletzt Fleisch aus der Pfanne heben, Bratsaft durch ein Sieb seihen und Gemüse durchpassieren. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Schwarzbrotlaibchen und Kohlrabi (s. u.) anrichten; mit Grammeln bestreuen.

Beilagen-Tipps - gebratener Kohlrabi und Schwarzbrotlaibchen:

3 Kohlrabi schälen, feinstreifig schneiden, in Butter und Öl anbraten, mit Bratsaft untergießen und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie vollenden.

Für die Laibchen 1 kg altbackenes Schwarzbrot mit Rinde würfelig schneiden. 1/8 l Milch mit 4 Eiern verquirlen. Etwas zerlassene Butter und das Ei-Milch-Gemisch mit den Brotwürfeln, gemahlenem Piment, Kümmel, Salz und Pfeffer vermengen, zu einer kompakten Masse verkneten und etwas rasten lassen. Masse zu Laibchen formen und in Butter braten.