

Frisch gekocht
Dienstag, 27. Dezember 2016



Rezept von Andreas Wojta

**Gekochter Schweinebauch mit
Wurzelgemüse und Semmelkren**



2 Stunden/leicht

Zutaten für 4 – 6 Personen

2 kg Schweinebauch, 2 Karotten, 2 gelbe Rüben, 1 Zwiebel, 1/2 Sellerieknolle, 1 Zweig Liebstöckel, 2 Lorbeerblätter, 3 EL Suppenpulver, 1 Schuss Essig, Salz, Pfeffer.

Für den Semmelkren: 2 Semmeln (in Würfel geschnitten), 1/4 l Rindsuppe, 1 EL Butter, 1/16 l Obers, frisch geriebener Kren (oder auch eingelegter Tafelkren), Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Karotten, Rüben und Sellerie schälen und in Stifte schneiden. Zwiebel samt der Schale halbieren.

In einem geräumigen Topf Wasser zum Kochen bringen und das Schweinefleisch einlegen. Das Fleisch sollte komplett mit Wasser bedeckt sein. Schuss Essig, Lorbeerblätter sowie Suppenpulver und Liebstöckel zufügen und bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln lassen. Dann das vorbereitete Gemüse zufügen und für weitere 30 Minuten weiter köcheln. Fleisch aus dem Kochfond heben, in Scheiben schneiden und in tiefen heißen Tellern anrichten.

Den Kochsud nochmals abschmecken, die Zwiebelhälften entfernen und schöpferweise das Gemüse samt dem Sud über dem Fleisch verteilen.

Für den Semmelkren in einer Pfanne Butter aufschäumen, die Semmelwürfel hinzufügen, kurz durchschwenken und mit der Suppe aufgießen. Semmelwürfel verkochen lassen, Obers und Tafelkren zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.