

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### **Alm-Weckerl mit Bauchspeck, Frischkäse, Kraut und Karotten**

**Köche: Richard Rauch & Hartwig Koller**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Frischkäse-Kräuteraufstrich

- 50 g frische Kräuter (z.B. Estragon, Schnittlauch, Petersilie)
- 1 TL Currypulver
- 200 g Hüttenkäse
- Salz
- Pfeffer

Für das marinierte Kraut

- ¼ Krautkopf
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Kristallzucker
- Balsamico Essig
- Olivenöl

Für das knusprige Fleisch

- 150 g Schweineschopf
- 150 g Bauchspeck

- 1 EL Heugewürz (aus geschrotetem Heu, Thymian, Rosmarin und Kümmel)
- 1 EL Currypulver
- Pfeffer
- Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe

Für die Alm-Weckerl

- 4 Sauerteig-Roggen-Weckerl
- 3 Karotten
- 4 Radieschen
- eine Handvoll Rucola

### Zubereitung

**1.** Für das marinierte Kraut den Krautkopf mit einem Messer oder einem Gemüsehobel feinschneiden, in eine Schüssel geben, leicht einsalzen und mit Kümmel, Pfeffer, etwas Kristallzucker, fein gehacktem Knoblauch sowie einem Schuss Balsamico Essig und Olivenöl marinieren und mit den Händen gut durchkneten.

**2.** Für den Frischkäse-Kräuteraufstrich die Kräuter hacken und mit dem Hüttenkäse, dem Currypulver, etwas Salz und Pfeffer verrühren.

**3.** Für das knusprige Fleisch den Schweineschopf und den Bauchspeck in grobe Würfel schneiden und mit etwas Salz, Pfeffer, Currypulver, Heugewürz, Paprikapulver, blättrig geschnittenem Knoblauch und Olivenöl marinieren. Kurz durchziehen lassen und anschließend in einer Pfanne langsam knusprig anbraten.

**4.** Für die Alm-Weckerl die Sauerteig-Roggen-Weckerl dreiviertel aufschneiden und kurz 2-3 Minuten im Rohr bei 180° C Umluft knusprig backen. In der Zwischenzeit die Karotten schälen und fein reiben und die Radieschen in dünne Streifen schneiden.

**5.** Zum Schluss die Sauerteig-Roggen-Weckerl aus dem Rohr nehmen und mit dem marinierten Kraut, dem knusprigen Fleisch, dem Kräuteraufstrich, den geriebenen Karotten, dem Rucola und den Radieschen belegen.