

Mit Honig geschmorter Schweinebauch mit Schwarzbrotlaibchen und gebratenem Kohlrabi

Rezept von Harald Pollak, Pollak's Wirtshaus
„Der Retzbacherhof“, Unterretzbach,
Weinviertel



Zubereitung

- Die Schwarte auf ein Backblech legen und bei 180°C knusprig braten. Auf einem Küchenpapier das Fett abtropfen lassen. Auskühlen.
- Den Schweinsbauch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit reichlich Honig einmassieren. In eine schwere Pfanne legen. Backrohr auf 120°C vorheizen. Schweinebauch mit den geschnittenen Karotten, Knoblauch und Kräutern ca. 1 Stunde braten. Mit Weißwein und Rindssuppe ablöschen. Das Fleisch gut weitere 2 Stunden braten bis es weich ist.
- Den Bauch umstechen. Den Bratensaft durch ein Sieb abseihen, Gemüse durchpassieren.
- Den Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Pfanne mit Butter und Öl erhitzen und die Kohlrabistreifen anbraten. Mit dem Bratensaft untergießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Frische, gehackte Petersilie untermengen.
- Für die Laibchen das Brot (mit Rinde) in Würfel schneiden. Milch mit den Eiern mit einem Schneebesen verrühren.

Zutaten für 4 Personen

- 1kg nicht zu fetter Schweinsbauch
- (Schwarte vom Fleischer entfernen lassen)
- Honig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle,
- 3 Stück mittelgroße Karotten geschält
- 2 Zehen Knoblauch fein gehackt
- Rosmarin fein gehackt
- ¼ L Weißwein
- ¼ L Rindssuppe

Kohlrabigemüse

- 3 Stück Kohlrabi geschält
- Butter
- Öl

Schwarzbrotlaibchen

- 1kg altgebackenes Brot
- 4 Eier
- etwas zerlassene Butter
- 1/8L Milch
- Piment gemahlen, Kümmel gemahlen
- Salz, Pfeffer

- Zerlassene Butter und das Ei- Milchgemisch mit den Brotwürfeln vermengen. Mit Kümmel, gemahlenem Piment, Salz und Pfeffer würzen. Zu einer kompakten Masse verkneten. Etwas rasten lassen.
- Masse zu Laibchen formen in Butter braten.
- Die überkühlte Schwarte in einen Gefrierbeutel geben, an der offenen Seite mit der Hand verschließen und mit einem Schnitzelklopfer zu feinen Grammeln zerschlagen.
- Schweinebauch in Scheiben schneiden und mit den Schwarzbrotlaibchen und den gebratenen Kohlrabi anrichten. Grammeln darüberstreuen.