

# Knuspriger Schweinebauch

Rezeptidee: [www.bushcook.de](http://www.bushcook.de)

Dieses Gericht stammt aus der Feder der Bloggerin [bushcooks kitchen](http://bushcooks.kitchen). Gerade in der noch kühlen Jahreszeit darf man auch mal deftiger kochen. Dazu kombiniert haben wir unseren Rauenthaler Rothenberg Riesling VDP.ERSTE LAGE®

---

## Zutaten/ Einkaufsliste:

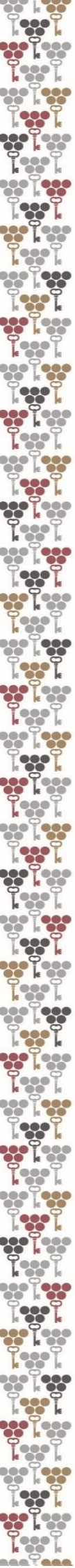
Für 4 Personen

### Knuspriger Schweinebauch:

1,5 kg Schweinebauch (gerne fleischig)  
1 EL Koriander  
1 TL gemahlener Ingwer  
1/2 TL gemahlener Zimt  
Meersalz  
Zucker  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 kleine Karotte  
1 kleine Petersilienwurzel  
ein paar Stängel Petersilie  
Olivenöl  
150 ml trockenen Weißwein

### Weißkraut-Mandarinen-Salat:

1 kleiner Kopf Weißkraut (ca. 350 gr.)  
Meersalz  
Zucker  
1 Bio-Mandarine  
1/2 Bund Koriander  
weißer Balsamico  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl



### Knuspriger Schweinebauch:

Den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Den Koriander in einer trockenen Pfanne rösten, bis er duftet und dann in einem Mörser mahlen. Koriander mit Zimt und Ingwer mischen. Die Schwarte des Schweinebauchs mit einer Rasierklinge in kleine Rechtecke einschneiden. Die Gewürzmischung darauf verteilen und einreiben. Großzügig mit Salz würzen.

Karotte und Petersilienwurzel ungeschält in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und ebenfalls würfeln. Die Petersilie mit dem Stiel in Streifen schneiden. Alles auf dem Boden eines Bräters verteilen und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und mit Olivenöl vermengen. Den Schweinebauch darauf setzen und für 15 Minuten in den Ofen geben.

Nach 15 Minuten die Temperatur auf 160 Grad reduzieren und das Fleisch für weitere 30 Minuten im Ofen lassen. Danach herausheben und das ausgetretene Fett abschöpfen und das Gemüse mit dem Weißwein aufgießen. Danach den Schweinebauch weitere 3 Stunden im Ofen garen.

### Weißkraut-Mandarinen-Salat:

Das Weißkraut in sehr feine Streifen schneiden und diese mit Salz würzen und gut verkneten. Für eine Stunde stehen lassen.

In der Zwischenzeit die Schale der Mandarine fein abreiben und mit Salz, Zucker, Pfeffer, weißem Balsamico und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Die Vinaigrette zum Weißkraut geben und gut mischen. Erneut eine Stunde ziehen lassen.

Die Mandarine schälen und in Segmente zerteilen. Die feine Haut der Mandarinspalten entfernen und das Fruchtfleisch klein zupfen. Den Koriander mit den zarten Stielen in feine Streifen schneiden. Koriander und Mandarinenfleisch kurz vor dem Servieren mit dem Weißkraut mischen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

*Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen*

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, [www.eser-wein.de](http://www.eser-wein.de)

