



Kunschthäwwel-Flääsch mit Sauerkraut und Quellkartoffeln

Ein Pfälzer deftiges, rustikales und tolles Gericht an kühlen Herbsttagen: Gepöckelter Schweinekamm wird in einem Kunst-Topf aus Folie (Kunschthäwwel) gegart.

ZUTATEN:

KUNSCHTHÄWWEL-FLÄÄSCH:

- 1,5 kg mild gepöckelter Schweinekamm (beim Metzger vorbe- stellen)
- 3 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- ½ EL schwarzer Pfeffer
- ½ EL Piment
- 1 EL Majoran (gerebelt)
- 1 Knoblauchzehe (halbiert)
- 300 ml Pfälzer Riesling (z.B. ein Karl Pfaffmann Hölle 2014)

SAUERKRAUT:

- 500 g mildes Sauerkraut vom Fass
- 50 g magerer Bauchspeck (gewürfelt)
- 1 EL Schweineschmalz
- 1 große Zwiebel (gewürfelt)
- 1 säuerlicher Apfel (geschält und in kleine Würfel geschnitten)
- 6 Wacholderbeeren
- 2 Prisen Kümmel
- 20 ml Pfälzer Riesling
- ½ - 1 TL Salz

1 KUNSCHTHÄWWEL-FLÄÄSCH: Backofen auf 180° C verheizen. - Pfeffer und Piment im Mörser nicht zu fein zerstoßen. Den gepöckelten Schweinekamm mit dem Pfeffergemisch gut einreiben. Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden.

2 Eine extra starke Alufolie so zurecht schneiden, dass ein »Kunst-Topf« (Kunschthäwwel) entsteht, der Schweinekamm gut hinein passt und über ihn gut verschlossen werden kann. Die Folie mit der Hälfte der Zwiebel auslegen, Lorbeerblätter, Knoblauchzehe und Nelken darauf verteilen. Das Fleisch einlegen, mit den restlichen Zwiebeln bedecken und großzügig den Majoran darüber streuen. Schließlich das Fleisch mit einem knackigen, Pfälzer Riesling übergießen und die Folie fest verschließen.

3 Das Fleischpaket auf die mittlere Schiene (Bratrost) des vorgeheizten Backofens legen und 2 Stunden garen lassen.

4 Nach der Garzeit das Fleisch im offenen Ofen noch 10 Minuten in der Folie ruhen lassen. - Zum Anrichten das Fleisch in Scheiben schneiden und den Fleischsaft aus der Folie in eine Sauciere abgießen.

5 SAUERKRAUT: Sollte das Sauerkraut zu sauer sein, dieses kurz im Sieb kurz abbrausen. – In einem entsprechenden Topf das Schmalz auslassen und darin den den Speck gut ausbraten. gewürfelt Zwiebel zugeben und hellgelb anschwitzen lassen. das abgetropfte Sauerkraut zugeben und unter rühren etwas anschmoren lassen. Äpfel und Gewürze sowie Salz zufügen, Riesling angießen und etwa 1 Stunde garen. Gegebenenfalls ab und zu etwas Wein oder Wasser zugießen, damit das Kraut nicht anbrennt. Das Kraut sollte zum Schluss eine bräunliche Farbe haben. - Bis zum Anrichten warm halten.

6 QUELLKARTOFFELN: Jene sind nichts anderes als Pellkartoffeln: Saubere, fest kochende Kartoffeln aber hier als Besonderheit in einer Mischung von einfachen Riesling und Wasser im Verhältnis 1 : 1 nach Größe der Kartoffeln etwa 20 Minuten garen. Abgießen, abdämpfen lassen und warm halten. – Kurz vor dem Anrichten pel- len.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

QUELLKARTOFFELN:

12 mittelgroße Kartoffeln
Wasser und einfacher Riesling 1 : 1 um die Kartoffeln zu bedecken
Fleur de sel

DES WEITEREN:

Meerrettichsenf
2 EL grob gehackte Petersilie
4 EL grob geraspelter frischer Meerrettich (optional)

7 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Auf die vordere Hälfte eines großen Tellers das Sauerkraut geben. Darauf eine dicke Scheibe Kunschthäwwele-Fläisch legen, darauf die gesottene Zwiebel und etwas des kräftigen Fleischsaftes darüber geben. Die gepellten Kartoffeln dahinter anlegen und auch etwas Fleischsaft geben. Die Kartoffeln sehr behutsam mit etwas Fleur de sel bestreuen. – Frisch gehackte Petersilie und optional frisch geriebenen Meerrettich darüber streuen. – Das deftige Gericht mit scharfen Meerrettichsenf servieren und den restlichen Fleischsaft ungebunden evtl. noch mit beigelegten Schwarzbrot separat dazu reichen.

8 GETRÄNKE-EMPFEHLUNG: Karl Pfaffmann Hölle 2014. – Ein Riesling aus Walsheim, der von allem etwas zu bieten hat: Fruchtsüße, Mineralität und knackige Säure. Er überzeugt mit Aromen von Rosmarin, exotischen Früchten, Akazienhonig und Lavendel. – Ein unheimlich frischer Wein!