

Kochen mit Kürbis und Kraut



Knusprig, saftig und farbenfroh

Zutaten:

- 1 kg Schweinebauch
- 1 L Gemüsebrühe
- 1-2 EL Honig
- Salz

- 800 g Weißkraut, grob geschnitten
- 100 ml Himbeeressig
- eventuell 50-100 ml Himbeersaft (ungesüßt)
- 1-2 EL Honig
- 25 g Butter
- Salz, Pfeffer
- Rapsöl

- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 4 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 100 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- [iphone 5s replacement écran](#)
- 100 ml Apfelsaft
- 2 EL Butter

Zubereitung

Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in einen Schmortopf geben. Mit Gemüsebrühe angießen. Im Ofen bei 160°C ca. 45-50 Minuten garen (mit Deckel). Danach den Schweinebauch umdrehen und die

butterweiche Schwarte rautenförmig einritzen. Weitere 60 Minuten garen (ohne Deckel; Temperatur auf 140°C verringern). Anschließend die Schwarte gut salzen und mit Honig bepinseln. Bei starker Oberhitze solange überbacken, bis sich eine schöne Kruste bildet.

Für das Himbeerkraut den Honig in einem heißen Topf karamellisieren. Erst die Butter, dann das Weißkraut zugeben und mit Himbeeressig (und eventuell noch etwas Himbeersaft) ablöschen. Mit der Schmorflüssigkeit vom Schweinebauch auffüllen. Das Kraut ca. 20-25 Minuten kochen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kürbispüree den Kürbis halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel entfernen. Dann in Würfel schneiden und mit Rapsöl in einem Topf ca. 3 Minuten andünsten. Mit Brühe und Apfelsaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten zugedeckt schmoren.

Nach 15 Minuten Deckel abnehmen und noch solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Nun Butter zugeben und mit dem Zauberstab pürieren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Tipp: Eine Prise Lebkuchengewürz gibt dem Püree eine besondere Note.