



Krosser Ferkelbauch mit Pfifferlings - Kartoffelsalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Rustikal, herzhaft, zünftig und dabei „stimmig - lecker“ für jeden Tag

Zutaten

- Für den Ferkelbauch:
 - 800 g - 900 g ausgesucht magerer, parierter Jungschweinebraten
 - 1 Bund Suppengrün
 - 2 Lorbeerblätter, 3 - 4 Nelkenköpfe, 6 - 8 Pfefferkörner
 - 1 frischer Thymianzweig
 - 1 frischer Majoranzweig
 - Salz, Pfeffer
 - Etwas Rapsöl
- Für den Pfifferlings - Kartoffelsalat:
 - 800g gleichmäßig kleine Kartoffeln
 - 200 g frische, gleichmäßig kleine Pfifferlinge
 - 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
 - 80 g magerer, gewürfelter Speck
 - 3 El Schnittlauch, gehackt
 - ¼ l Instant Fleischbrühe
 - Etwas heller Weinessig
 - Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst einen kleinen Fond mit wenig Salzwasser, gerade so viel, um den Ferkelbauch zu

bedecken ansetzen. Mit dem Suppengrün, den Gewürzen und Kräutern kochen lassen und den Ferkelbauch hinein geben.

Schritt3

Unterhalb des Siedepunktes bei ca. 98 ° C langsam „simmern“ lassen, denn „Gut Ding will Weile haben, das kann über 3 Stunden dauern“.

Schritt4

Dann herausnehmen und von den Knochen und Knorpeln befreien und zwischen 2 beschwertenBlechen pressen, auskühlen lassen.

Schritt5

Danach „rautenförmig“ mit einem scharfen Messer einritzen. (Wg. des schönen Musters)

Schritt6

Etwas Rapsöl erhitzen und den Ferkelbauch mit der Schwartenseite ca. 5 min. kross braten.

Schritt7

Der Pfifferlings - Kartoffelsalat:

Schritt8

In der Zwischenzeit die Kartoffeln mit Salz und etwas Kümmel kochen, warm pellen und in Scheiben schneiden.

Schritt9

Aus der Instant Brühe mit Weinessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine kräftige, fast überwürzte Marinade kochen, denn die Kartoffeln neutralisieren es.

Schritt10

Die Pfifferlinge putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt11

Den Speck kross mit 1 Tl Öl anbraten, die gewürfelten Zwiebeln dazu geben,1 min. zusammen schmoren, dann kommen die Pfifferlinge für 3 - 4 min. dazu.

Schritt12

Zunächst heraus nehmen und die Pfanne mit der Marinade ablöschen.

Schritt13

Über die Kartoffelscheiben geben, etwas schwenken, so dass sich die Kartoffelstärke löst und der Salat eine leicht sämige Konsistenz bekommt. Die Speckpfifferlinge wieder dazu geben, nachschmecken.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Den krossen, leckeren Ferkelbauch in zünftig, rustikale Scheiben schneiden und auf dem noch warmem Pfifferlings - Kartoffelsalat anrichten, frischen Schnittlauch darüber streuen.

Schritt16

.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** für jeden tag, herzhaft, preiswert, rustikal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krosser-ferkelbauch-mit-pfifferlings-kartoffelsalat/>