



Marinierter Gelderländer Schweinebauch mit roter Bete

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Das rustikal zünftige „Holsteiner Carpaccio“

Zutaten

- 500 g - 600 g ausgesucht magerer Schweinebauch, gekocht
- 1 saurer Apfel in Würfeln
- 1 Stange Staudensellerie in Würfeln
- 100 g gekochte rote Bete
- 2 El Schnittlauch
- 1 grob geschnittene Zwiebel
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Eine Hand voll Frisée Salat
- Etwas weißer Balsamico
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Auflage:

Schritt2

Die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig angehen lassen und zunächst den Staudensellerie dazu geben. 2 - 3 min. zusammen bei mittlerer Hitze schmore. Dann folgen die Apfelwürfel,, danach etwas zeitversetzt, die rote Beete.

Schritt3

Etwas salzen und pfeffern und mit etwas Balsamico ablöschen, nachschmecken.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Den ausgekühlten Schweinebauch in dünne Scheiben schneiden und auf einem Vorspeisenteller rund herum auslegen, frisch gemahlene Pfeffer darüber geben. Die Auflage verteilen, mit Schnittlauch bestreuen.

Schritt6

Einige Blättchen Frisée Salat , als kleines Bouquet, in die Mitte setzen.

Schritt7

Gern reiche ich dazu ein warmes, getoastetes Bauernbrot oder zünftige Bratkatoffeln.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** bodenständig, einfach und schnell, gut vorzubereiten, regional, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mariniertes-gelderlaender-schweinebauch-mit-roter-bete/>