

Holsteiner Ferkelbauch auf Steckrüben

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ferkelbauch auf Steckrüben - Rustikal und zünftig für jeden Tag

Zutaten

- 800 -1000 g ausgesucht magerer, geputzter Ferkelbauch ohne Knochen (beim Metzger vorbestellen)
- 1200 g holzfreie Steckrüben in 2 cm großen Würfeln
- 400 g Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 1 El Senf
- 4 mittelgroße Zwiebeln geviertelt
- 2 -3 kleine Porrèestange in Ringen
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 2 Stängel frischer Majoran, gezupft, gehackt
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Ferkelbauch vorbereiten und ansätzen :

Schritt2

Den Ferkelbauch zunächst mit einem scharfen Messer (Oder einem Tapetenmesser) gitterförmig einritzen, rundherum salzen und pfeffern und mit dem Senf einstreichen.

Schritt3

In einem ausreichend großen Bräter kurz und heiß von beiden Seiten anbraten, Farbe lassen. 1/2 l Wasser angießen und in den auf

Schritt4

160° C vorgeheizten Backofen für zunächst 45 - 60 min. schieben.

Schritt5

Hin und wieder wenden, begießen, ev. etwas Wasser nachgießen.

Schritt6

Die aufspringende Schwarte in den letzten 10 min. bei 200° C knusprig bräunen.

Schritt7

Den Ferkelbauch heraus nehmen und im ausgeschalteten Backofen ausruhen lassen, weiter heiß halten.

Schritt8

In den Bratenfond, die Zwiebeln und den Porrèe, sowie Kartoffeln und die Steckrüben geben, salzen und pfeffern.

Schritt9

Alles auf dem Herd weitere ca. 25 min. bei geschlossenem Deckel weiter kochen / garen. Nachschmecken und die frisch gehackte Petersilie und den Majoran dazu geben.

Schritt10

Das ganze, herrliche Aroma des Fleischansatzes geht nunmehr in die Steckrüben und Kartoffeln über.

Schritt11

.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Das Gemüse rustikal, zünftig anrichten und den tranchierten, appetitlich krossen Ferkelbauch darüber geben, mit gehackter Petersilie bestreuen.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** bodenständig, holsteinisch, preiswert, rustikal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-ferkelbauch-auf-steckrueben/>