

# 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 beschwerten Blechen 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/>