

# 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/>