



Gepiercter Schweinebauch vom Landschwein

Das Braucht Ihr für 4 Personen ...

- 2 kg Bauch vom Landschwein
- 1/2 l. Brühe
- ½ TL Puderzucker
- 150 ml Bier
- 1 große weiße Zwiebel
- ½ Karotte
- 150 g Knollensellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Lauch
- 1 Knoblauchknolle
- ½ TL Öl
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 3 Wachholder
- Pfeffer
- Kümmel
- Thymian
- Salz
- Dunkle Kuvertüre

So wird's gemacht

Den Merklinger auf 180 - 200°C (Oberhitze) vorheizen.

In eine Bratreine etwa 300 ml Brühe gießen, dazu ein Schluck Bier, Lorbeer, Nelken, Wachholder und das geschnittene Gemüse.

Den Schweinebauch auf die Schwarte legen und mit Pfeffer, Kümmel und Thymian. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in die Bratreine legen und für etwa 20 Minuten in den Merklinger schieben.

Das Fleischstück aus der Reine nehmen, umdrehen, in die Schwarte mit einem scharfen Messer 1 cm breite Streifen einritzen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit einem Schmalen Messer einstechen und mit Knoblauch nun piercen.

Auf den Schamottstein grobes Salz aufstreuen und den Bauch mit der Hautseite nach unten auf das Salz Beet legen. Den Braten nun ca. 40 Minuten kross backen. Die Temperatur im Merklinger sollte bei ungefähr 180°C liegen.

Den Schweinebauch aus dem Merklinger nehmen und in Würfel schneiden und das untere Drittel in geschmolzene Schokolade die mit etwas Chili gewürzt setzen, danach herausnehmen und mit der Beilage anrichten und servieren.

Dazu passt ein Krautsalat und Backsteinkäs-Zupfbrot.