



#10 UR-KROSTITZER SCHWEINEBAUCH

Auch wenn unser Juni-Rezept auf den ersten Blick wenig sommerlich wirkt – der Schweinebauch im „Bier-Lack“ ist mit seiner erfrischend-süßen Hülle und dem leichten Gemüse-Püree ideal auch bei heißen Temperaturen. Herzhaft frisch sozusagen. Schließlich ist das Gericht inspiriert von Speisen aus den Garküchen des tropischen Südostasiens. Und um den Genuss perfekt zu machen, empfehlen wir natürlich ein eiskaltes Ur-Krostitzer. Schmecken lassen!

SCHWEINEBAUCH MIT UR-KROSTITZER-BIER-LACK UND CREMIGEM SELLERIEPÜREE

50 g Butter
60 g Honig
60 ml Austernsauce
Saft von 2 Limetten
50 ml Ur-Krostitzer

2000 ml Wasser
2 Stück Sternanis
100 g Möhre
5 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
100 g Sellerie
Salz, schwarze Pfefferkörner
500 g Schweinebauch

100 g Butter
50 ml Pflanzenöl
100 ml Sahne
50 ml Milch
einige Blätter Rucola
für die Garnitur
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Knollensellerie
Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung Bierlack

Saft von 2 Limetten, Honig, Austernsauce und Ur-Krostitzer-Bier in einen kleinen Topf geben. Alles zusammen kurz aufkochen lassen und die kalte Butter Stück für Stück in die Flüssigkeit geben, bis der Lack eine sämige Konsistenz hat.

Zubereitung Schweinebauch

Schweinebauch auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Möhren und Sellerie in grobe Würfel schneiden. Diese zusammen mit den Gewürzen in einen Topf geben und mit dem Wasser zum Kochen bringen. Anschließend den Schweinebauch in das Wasser geben. Der Schweinebauch muss ungefähr eine halbe Stunde kochen. Schweinebauch herausnehmen. In fingerdicke Scheiben schneiden und mit dem hergestellten Bier-Lack glasieren. Den Schweinebauch im Ofen bei 250 Grad Celcius kross backen.

Zubereitung Selleriepüree

Sellerie und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Würfel darin anschwitzen und solange dünsten, bis der Sellerie weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sahne, Milch und Butter zugeben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Ur-Krostitzer
FEINHERBES PILSNER


LUKULLUST
ERLEBNIS KOCHEN

WAHRE HELDEN HABEN GESCHMACK.

www.ur-krostitzer.de