



Zarter geschmorter Schweinebauch mit cremigem Kartoffel-Kürbispüree

Der Schweinebauch wird im Ofen unendlich zart, während die Schwarte durch eine feine Würzung mit chinesischem Fünf-Gewürze-Pulver krachend kross aufpoppt. Zusammen mit dem cremigen Püree aus mehligem Kartoffeln und im Ofen geschmorte Muskatkürbis entsteht eine geniale Kombination aus feiner Würz-Aroma, Knusper-Garantie und sämiger Süße.

Kochutensilien

- Backblech
- Kartoffelstampfer

Zutaten

Für das samtige Kartoffel-Kürbispüree:

- 1 Muskatkürbis (mittelgroß)
- 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Zimt
- 1 Stück Butter (ca. 40–50 g)
- 100 ml Sahne
- Meersalz & Pfeffer aus der Mühle

Für den geschmorten Schweinebauch:

- 1 kg Schweinebauch am Stück (mit Schwarte)
- 1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
- 1 EL grobes Meersalz

Zubereitung

Schritt 1 Muskatkürbis im Ofen schmoren:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Muskatkürbis auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit dem Olivenöl beträufeln und mit Zimt, Salz sowie Pfeffer würzen. Im Ofen für ca. 1 Stunde schmoren lassen, bis das Fruchtfleisch butterweich ist. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, aufschneiden, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und das zarte Kürbisfleisch aus der Schale lösen. In einer Schüssel zugedeckt warmhalten.



Schritt 2 Kartoffeln kochen & stampfen:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Sobald sie gar sind, abgießen und noch heiß zusammen mit dem geschmorten Kürbisfleisch durch eine Kartoffelpresse drücken.

Schritt 3 Püree samtig vollenden:

Die Sahne in einem kleinen Topf leicht erhitzen. Die Butter zur Kartoffel-Kürbis-Masse geben und schmelzen lassen, dabei alles gut mit einem Kochlöffel durchrühren. Die warme Sahne nach und nach zugießen unditerrühren, bis dein Püree eine wunderbar sämige, feine Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Schritt 4 Schweinebauch würzen & vorbereiten:

Die Schwarte des Schweinebauchs mit einem scharfen, spitzen Messer rautenförmig einritzen (nur das Fett einritzen, nicht ins Fleisch schneiden!). 1 EL grobes Meersalz zusammen mit dem Fünf-Gewürze-Pulver in einen Mörser geben und fein zermahlen. Den Schweinebauch gründlich rundherum – besonders in den Schnittspalten der Schwarte – damit einreiben.

Schritt 5 Sanft schmoren & Schwarte aufknuspern:

Den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach unten auf das Backblech legen und bei 180 °C für ca. 2,5 Stunden im Ofen schmoren lassen. Anschließend die Temperatur auf 220 °C erhöhen (gerne Grillfunktion zuschalten), den Schweinebauch vorsichtig wenden, sodass die Schwarte nach oben zeigt, und für ca. 25–30 Minuten krachend kross aufpoppen lassen.

Schritt 6 Anrichten & Genießen:

Eine großzügige Portion des samtigen Kartoffel-Kürbispürees auf die Teller geben, den krossen Schweinebauch in saftige Scheiben schneiden, auf dem Püree anrichten und sofort heiß genießen!