GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH MIT KARTOFFEL-KÜRBISPÜREE

Zutaten für den geschmorten Schweinebauch:
- 1 kg Schweinebauch am Stück
- 1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
- 1 EL Meersalz

Außerdem:
- Kartoffelpresse

Zutaten für das Kartoffel-Kürbis-Püree:
- 1 Muskatkürbis
- 500 g Kartoffeln
- 1 Stück Butter
- 100 ml Sahne
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Zimt
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis auf ein Backblech setzen und mit dem Olivenöl beträufeln. Mit dem Zimt, Salz und Pfeffer würzen und das Backblech mit dem Kürbis in den Ofen schieben. 1 Stunde schmoren lassen und anschließend heraus nehmen. Den Kürbis aufschneiden, die Kerne herausnehmen und das Fleisch aus der Schale lösen. Das Kürbisfleisch in eine Schüssel geben und zugedeckt warm halten.

GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH MIT KARTOFFEL-KÜRBISPÜREE

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und weich kochen. Wenn Sie gar sind abschütten und zum Kürbis geben. Beides durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Sahne erhitzen. Die Butter zum Kartoffel-Kürbis-Püree geben und zerschmelzen lassen, dabei mit einem Kochlöffel gut durchrühren. Die Sahne nach und nach zugießen und das Püree weiter rühren bis es schön sehmig ist.

Den Schweinebauch mit einem kleinen spitzen Messer auf der Schwarte einritzen, so das es ein Rautenmuster gibt. Das grobe Meersalz in einen Mörser geben und das Fünf-Gewürz-Pulver unterrühren und mit dem Mösel zermahlen. Den Schweinebauch damit gut einreiben. Mit der Schwartenseite nach unten auf das Backblech setzen und im Ofen bei 180°C ca. 2,5 Stunden schmoren. Zum Schluss die Ofentemperatur auf 220°C erhöhen und den Schweinebauch wenden und ca. 25-30 Minuten die Schwarte aufknuspern.

Auf einen Teller das Kartoffel-Kürbis-Püree geben und den Schweinebauch in Scheiben aufgeschnitten oben drüber legen.

Einkaufsliste zum Downloaden auf Euer Handy: