

Schweinekamm auf Kartoffeln und Gemüse

« Gutes vom Landschwein für den großen Hunger »



Zutaten für 4 Personen



2,0 Kg Schweinekamm ohne Knochen, aus der Region

Räuchersalz, Backfolie

1,5 kg Kartoffeln mit Schale, in Achteln geschnitten

1,0 Kg Karotten, in Stäbchen geschnitten

0,4 Kg Zwiebeln, in Achteln geschnitten

Meer-Salz, fair gehandelte Produkte

Pfeffer, fair gehandelte Produkte

Kümmel, ganzes Korn

Majoranzweig

50 ml Olivenöl, fair gehandelte Produkte

50 ml Barbecue Sauce

50 ml Whisky

30 g Brauner Rohrzucker, fair gehandelte Produkte

Majoran, geschnitten

Currypulver, mittelscharf, fair gehandelte Produkte

Zubereitung

1. Den Schweinekamm mit Räuchersalz einreiben und 12 Stunden in der Backfolie marinieren.
2. Dann auf ein Backblech setzen und 1 Stunde bei 150 Grad garen.
3. Die Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln mit Meer-Salz, Pfeffer Kümmel, Majoranzweig und Olivenöl marinieren
4. Auf das Backblech geben, den Schweinekamm aus der Bratfolie nehmen und daraufsetzen, den Fond aus der Bratfolie darüber giessen und eine weitere Stunde garen.

5. Aus Barbecue Sauce, Whisky, braunen Rohrzucker, Majoran und Currypulver eine Marinade zubereiten
6. Dann den Schweinekamm mit der Marinade einige Male bestreichen, damit er eine schöne Bräunung bekommt.
7. Den Schweinekamm etwas ruhen lassen, dann auf die Kartoffeln und dem Gemüse anrichten.



Weitere Serviertipps

- Andere Gemüsesorten unter die Kartoffeln geben: Pastinaken, Kohlrabi, Sellerie, Staudensellerie, weiße Rübchen, rote Bete.
- Auf mediterranen Gemüse setzen, wie Paprika, Zucchini, Auberginen und Tomaten mit Safran und Knoblauch.
- Andere Kartoffelsorten nehmen wie Lila, rote oder fränkische Schwarzkartoffeln.



Küchentipp

- Wer den Schweinekamm nicht mit Räuchersalz würzen will kann auch nur Kräuter der Saison nehmen.
- Dann aber vor dem Garen mit Salz würzen.



Tipp zur Gartechnik

- Achten darauf das auch beim Garen immer etwas Fond im Backblech ist damit die Kartoffeln und das Gemüse nicht anhängen.