



Karamellisierter Schweinebauch mit Sauerrahmkartoffeln

Zutaten:

4 Scheiben Schweinebauch
300g gegarte Kartoffel
1 Avocado
1-2 Tomaten
Knoblauchzehe
Zitrone
Sauerrahm
Zucker
Chili
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schneiden Sie die Schwarte vom Schweinebauch ein. Legen Sie die Bauchscheiben auf ein Gitterrost und geben Sie ordentlich Zucker darüber. Sie können den Gitterrost auf ein Backblech stellen, damit der Zucker nicht überall in der Küche verteilt ist.

Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Chili. Halten Sie etwas Abstand zwischen den Schweinebäuchen, damit sie schön knusprig werden können. Stellen Sie den Gitterrost bei 185°C Umluft etwa 10-15 Minuten in den Ofen, bis der Zucker karamellisiert ist (Zucker karamellisiert ab 180°C). Stellen Sie den Ofen anschließend auf 150°C-160°C und lassen Sie die Schweinebäuche weitere ca. 45 Minuten im Ofen knusprig durchbraten.

Für die Guacamole: Schälen Sie die Avocado und entfernen Sie den Kern. Drücken Sie sie durch ein Lochsieb in eine Schüssel oder hacken Sie sie mit dem Messer klein. Schneiden Sie die Tomaten in kleine Würfel und geben Sie sie dazu. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und pressen Sie den Saft einer Zitrone dazu. Geben Sie etwas fein gehackten Knoblauch dazu. Hacken Sie Koriander klein und geben Sie ihn ebenfalls in die Guacamole und mischen Sie alles gut durch.

Schälen Sie die Kartoffeln. Schneiden Sie sie in Würfel. Erhitzen Sie Fett in einer Pfanne und braten Sie die Kartoffeln darin kurz lauwarm an. Würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer. Geben Sie 2-3 EL Sauerrahm dazu und mischen Sie alles gut durch. Richten Sie direkt an und dekorieren Sie, wenn Sie mögen, mit Schnittlauch und Tomaten.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)