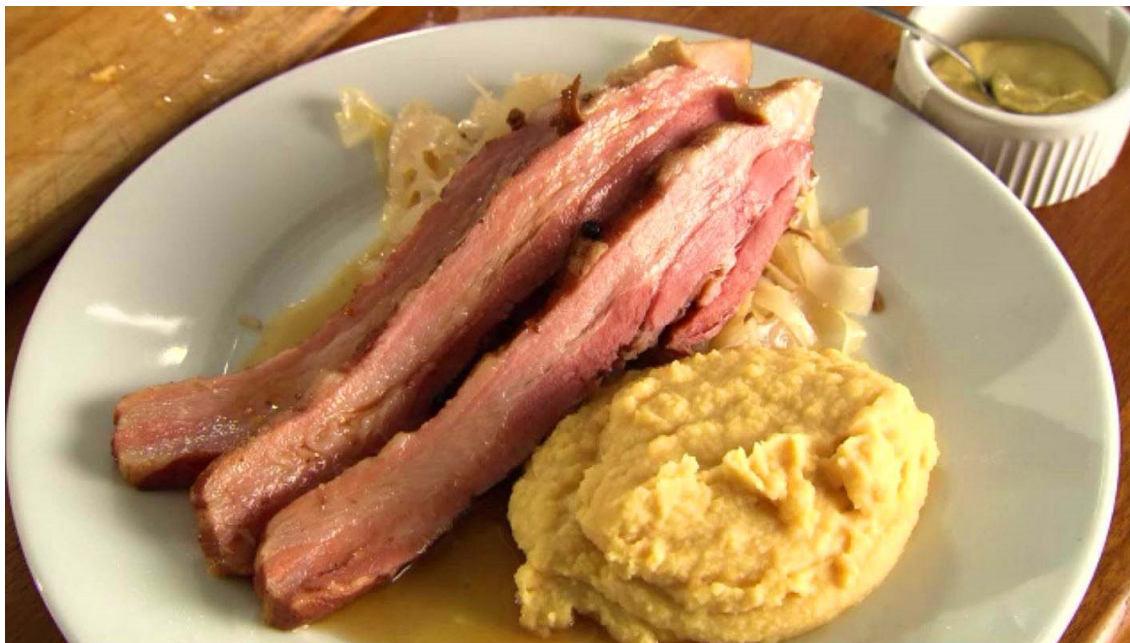




Schweinebauch mit Erbsenpurée und Sauerkraut

Aus Rick Stein – Langes Wochenende: Berlin



Dieses simple Sauerkraut ist rasch zubereitet und kann bis zu zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zubereitungszeit: weniger als 30 Minuten

Kochzeit: 1 – 2 Stunden

Für 3 – 4 Personen

Zutaten

Für das Sauerkraut

- 1 EL Rapsöl
- 1 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Weisskohl (ca. 750 g), sehr fein gehackt
- 125 ml Apfelsider
- 200 ml Apfelessig
- 1 EL Salz
- 1 TL Kümmelsamen

Für das Schwein

- 600 g ungeräucherter Speck, in einem Stück, die Schwarte entfernt
- 1 Zwiebel, geschält und in einem Stück
- 10 Gewürznelken
- 75 g Rohrzucker
- 6 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- ½ TL getrocknete Chilies
- 150 ml Apfelsider

Für das Erbsenpurée

- 500 g Schälerbsen
- 100 ml Rapsöl
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 2 Zehen Knoblauch, gehackt
- 1 Zitrone, nur der Saft davon
- Etwas Salz
- Etwas frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Sauerkraut Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel andünsten. Weisskohl, Cider, Essig, 100 ml Wasser, Salz und Kümmelsamen dazugeben und zum Kochen bringen. Bedeckt bei reduzierter Hitze für 45 Minuten köcheln lassen, bis der Kohl gar ist. Regelmässig ein Auge darauf werfen. Wenn nötig, etwas Wasser nachgiessen.
2. Für das Schwein, den Speck in eine Pfanne geben und mit kaltem Wasser bedecken. Dann die Gewürznelken in die ganze Zwiebel stecken und so in die Pfanne geben. Rohrzucker, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Chili und Cider dazugeben. Die Pfanne bedecken und das Wasser zum Kochen bringen. Den entstehenden Schaum an der Oberfläche abschöpfen. Dann die Hitze reduzieren und für 45 – 60 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Den Speck aus der Flüssigkeit nehmen und in 6 – 8 Scheiben schneiden.
3. Für das Erbsenpurée die Erbsen unter laufendem Wasser waschen. 2 – 3 EL Rapsöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch andünsten. Die Erbsen dazugeben. 1.2 Liter Wasser dazugiessen, zum Kochen bringen und den entstehenden Schaum an der Oberfläche abschöpfen. Die Hitze reduzieren und bedeckt für 45 – 60 köcheln lassen, bis die Erbsen dick und etwas zerkocht sind. Das restliche Rapsöl und den Zitronensaft dazugeben und die Menge mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Das Erbsenpurée kann auch im Voraus zubereitet und später mit etwas extra Wasser wieder erhitzt werden.)