

Schweinefleisch - Eingelegtes

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Fleisch, Schwein

Zutaten für: 2 Portionen

400	Gramm	Magerer Schweinebauch
	Einige	Wacholderbeeren
	Einige	Pfefferkoerner
2		Knoblauchzehen
4	Essl.	Keimoel
1/2	Bund	Petersilie
1/2	Bund	Schnittlauch
200	Gramm	Rote Zwiebeln
1	Teel.	Butter
1	Essl.	Koerniger Senf
2	Essl.	Mittelscharfer Senf
2	Essl.	Weisswein
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Butterschmalz

Anleitung:

Schweinebauch in Scheiben schneiden und in eine Schale legen. Wacholderbeeren und Pfefferkoerner im Moerser zerstoessen. Die Haelfte der Knoblauchzehen zerdruecken. Gewuerze, Knoblauch, Oel, ein wenig von der ganzen Petersilie und einige Stiele Schnittlauch ueber das Fleisch geben. Einige Stunden, am besten ueber Nacht, marinieren. Zwiebeln in Streifen schneiden. Im heissen Fett glasig duensten. Rest Kraeuter hacken. Mit zerdruecktem Knoblauch, Senf und Wein zu den Zwiebeln geben. Wuerzen und warmstellen. Fleisch abtropfen, salzen, im Schmalz knusprig braten. Fleisch und Zwiebeln anrichten.

Nicht alle Zwiebeln sind Scharfmacher. Sie geben jedem Gericht eine besondere, warme Wuerzigkeit. Und das hat einen ganz bestimmten Grund: Zwiebeln enthalten schwefelhaltige, aetherische Oele, und die verstaerken alle Aromen, die die Knolle waehrend ihres Wachstums hortet. Zwiebeln gehoeren durch ihr Senfoel zu den pflanzlichen Antibiotika, wirken keimhemmend und keimtoetend und werden sogar zur Vorbeugung gegen Grippe empfohlen - allerdings nur roh.

Nicht alle Zwiebeln sind Scharfmacher. Richtig beissend ist die normale Haushaltszwiebel (Kuechenzwiebel). Die grossen Gemuesezwiebeln sowie die rote Zwiebel sind sehr viel milder. Und kaum noch scharf, dazu sehr fein, schmecken die kleinen Schalotten. Fruhlingsschwiebeln sind ebenfalls echte Vertreter dieser Familie. Sie koennen als Gewuerz und als Gemuese verwendet werden und aehneln in ihrer Schaerfe in etwa den roten Zwiebeln.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de