

# Spanferkel-Bauch mit Semmelknödeln und Wirsing-Salat

## Für 4 Personen

1 kleiner Wirsing (ca. 500 g)	Salz	1 Zwiebel
1 TL scharfer Senf	Pfeffer, Paprikapulver edelsüß	Essig
Olivenöl	800 g Spanferkelbauch	Paprikapulver, edelsüß
500 ml dunkles Bier	4 Semmelknödel vom Vortag	2 EL Butter
1 Bund glatte Petersilie	200 ml brauner Kalbsfond	

Wirsing putzen, abbrausen, abtropfen lassen. Kohlkopf vierteln, den Strunk ausschneiden. Wirsing in sehr feine Streifen schneiden. Kohl mit etwas Salz mischen und durchkneten.

Zwiebel schälen. Zwiebel halbieren. 1 Hälfte fein würfeln und unter den Kohl mischen. Senf, 1 Prise Salz, Pfeffer, Essig und Öl zu einem Dressing verquirlen. Wirsing und Dressing gut vermischen und ziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft:

180 Grad/Gasherd: Stufe 3). Den Spanferkelbauch kalt abbrausen, trocken tupfen. Fleisch und Schwarte mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver einreiben.

In einen kleinen Bräter (Bratreine) das Bier und die gleiche Menge Wasser angießen. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten einlegen und in den Backofen schieben, etwa 30–40 Minuten garen, bis das Fleisch gut bräunt ist und die Schwarte im kochendem Sud weichgekocht ist.

Dann das Fleisch herausnehmen. Ofentemperatur auf 240 Grad erhöhen (Umluft: 220 Grad/Gasherd: Stufe 4). Die Schwarte des Spanferkelbauch rautenförmig einschneiden und nachwürzen. Fleisch mit der Schwarte nach oben auf ein Backofengitter geben und im Ofen weiter rösten, bis die Schwarte krustig aufgegangen ist.

Inzwischen die Semmelknödel in Scheiben schneiden. Übrige Zwiebel fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knödelscheiben darin goldbraun anbraten. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken.

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Biersud und den braunen Fond in einen Topf geben und kräftig einkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Petersilie unter die Knödelscheiben mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wirsingsalat nochmals abschmecken. Das Fleisch aufschneiden. Mit Semmelknödeln und dem Wirsingsalat anrichten.

Otto Koch am 01. September 2016