

Schweinebauch mit Guacamole

Für 2 Personen:

600 g Schweinebauch mit Schwarte	1 Schalotte	20 schwarze Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter	1 Msp. Fleischgewürz	2-3 EL Salz
1-2 Avocados	1 Limette	1 grüne Peperoni
1/2 rote Chilischote	1/2 rote Zwiebel	1/2 Bund Koriander

2 L Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Schweinebauch in 6-7 dünne Tranchen schneiden.

Schalotte vierteln.

Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Fleischgewürz, Salz und Schalotte ins kochende Wasser geben. Schweinebauch ins Gewürz-Wasser geben und mit geschlossenem Deckel ca. 25 Minuten darin köcheln.

Währenddessen für die Guacamole die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit Limettensaft beträufeln.

Peperoni und Chili mit Kernen in feine Ringe schneiden.

Rote Zwiebel klein würfeln und Koriander grob hacken.

Alles zum Avocado-Fruchtfleisch in die Schüssel geben.

Mit Avocado Topping würzen und mit einem Mörser zerstoßen oder mit einer Gabel zerquetschen.

Den Schweinebauch aus dem Wasser schöpfen, auf Küchentüchern gut abtropfen lassen und mit weiteren Küchentüchern zusätzlich trocken tupfen.

Steffen Henssler am 04. Juli 2023