

# Knuspriger Schweine-Bauch

## Für 4 Portionen

1,8 kg Schweinebauch mit Knochen	500 g Hühnerklein	2 El Öl
Salz	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Tl Tomatenmark	1 El Kümmelsaat	3 El Rotweinessig
500 ml Malzbier	1 Tl edelsüßes Paprikapulver	

Einen weiten Topf 3 cm hoch mit Wasser füllen und aufkochen. Den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach unten ins Wasser legen und bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen.

Inzwischen Hühnerklein in einem Bräter mit 2 El Öl bei starker Hitze dunkelbraun anrösten, salzen. Durch ein Sieb abgießen und wieder zurück in den Topf geben. Zwiebeln grob würfeln, zusammen mit dem Knoblauch zugeben und mitrösten. Tomatenmark und Kümmel zugeben und mitrösten. Mit Essig und Malzbier ablöschen und unter Rühren aufkochen.

Den Schweinebauch auf der Schwartenseite mit einem scharfen Messer (oder einem Teppichmesser) streifig ca.  $\frac{1}{2}$  cm tief einschneiden. Die Fleischseite mit Salz und Paprikapulver würzen. Mit der Fleischseite nach unten auf den Saucenansatz im Bräter setzen und im heißen Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene  $2\frac{1}{2}$  Std. garen (Umluft nicht empfehlenswert). 250 ml eiskaltes Wasser (am besten mit Eiswürfeln) mit 1 Tl Salz mischen und die Schwarte damit mehrmals bepinseln.

Das Fleisch aus dem Bräter auf ein Backblech geben. 100 ml Wasser zur Sauce geben und die Sauce durch ein Sieb gießen. Mithilfe eines Fettkännchens entfetten. Mit Salz abschmecken.

Die Fleischkruste unter dem heißen Backofengrill unter Beobachtung knusprig grillen. Fleisch erst vom Knochen, dann in Scheiben schneiden.

Tim Mälzer am 16. Februar 2013