

Konfierter Schweine-Nacken

Für 4 Portionen

| | | |
|-----------------------------|----------------------------|--------------------|
| 1 kg Schweinenacken | 1,5–1,8 kg Schweineschmalz | 2 Zweige Rosmarin |
| 10 frische Lorbeerblätter | 1 Zimtstange | 1 Kapsel Sternanis |
| 2 Tl schwarze Pfefferkörner | Salz | 4 Rosinenbrötchen |

Schweinenacken 2 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Schmalz bei mittlerer Hitze in einem hohen Topf schmelzen und erhitzen. Rosmarin, Lorbeer, Zimt und Sternanis zugeben.

Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Fleisch trocken tupfen und rundum mit dem Pfeffer und Salz würzen und einmassieren. Fleisch ins heiße Schmalz geben, sodass das Fleisch von Schmalz bedeckt ist.

Im heißen Ofen bei 130 Grad auf dem Rost im unteren Ofendrittel 2:30–3 Std. zugedeckt garen, bis das Fleisch weich ist (Umluft nicht empfehlenswert). Fleisch im ausgeschalteten Ofen 30 Min. abkühlen lassen.

Fleisch aus dem Schmalz nehmen, abtropfen und lauwarm abkühlen lassen.

Fleisch in Stücke zupfen. Brötchen waagrecht aufschneiden, mit Krautsalat und Fleisch belegen und mit etwas Barbecuesauce beträufeln. Mit Pommes frites servieren.

Tim Mälzer am 10. Mai 2014