

# Konfierter Schweine-Nacken mit Pommes

**Für 4 Personen**

**Schweinenacken:**

1 kg Schweinenacken	1,5-1,8 kg Schweineschmalz	2 Zweige Rosmarin
10 frische Lorbeerblätter	1 Stange Zimt	1 Kapsel Sternanis
2 TL Pfefferkörner	Salz	4 Rosinenbrötchen

**Krautsalat:**

800 g Spitzkohl	Salz und Pfeffer	Zucker
6 EL weißer Balsamico-Essig	4 EL Olivenöl	2 Äpfel

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

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

Den Topf auf den Rost ins untere Ofendrittel stellen und das Fleisch bei 130 Grad (Umluft nicht empfehlenswert)  $2\frac{1}{2}$ -3 Stunden zugedeckt garen, bis es weich ist. Im ausgeschalteten Ofen 30 Minuten abkühlen lassen.

Das Fleisch aus dem Schmalz nehmen, abtropfen und lauwarm abkühlen lassen. Anschließend in Stücke zupfen.

Die Brötchen waagrecht aufschneiden, mit Krautsalat und Fleisch belegen und mit etwas Barbecue-Soße beträufeln. Mit Pommes frites servieren.

**Krautsalat:**

Spitzkohl putzen, vierteln und den Strunk keilförmig herausschneiden.

Kohl in sehr feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit 2 TL Salz, etwas Zucker und Pfeffer bestreuen und mit den Händen gut durchkneten. Essig und Öl dazugeben. Äpfel um das Kerngehäuse herum raspeln und unter den Kohl mischen.

Tim Mälzer am 04. Mai 2019