

Stenger's Schlemmerabend

Hauptgericht (Hofglück)

Rezept für 2 Personen: **Karree vom Schwein im Ganzen
gegrillt mit Weißbier-Kümmelsoße, Krautkrapfen und
karamellisiertem Erdgemüse**



Zutaten:

Schweinekarree (im Ganzen gegrillt)

- 600–700 g Schweinekarree am Knochen
- 1 EL grobes Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kümmel, grob zerdrückt
- 1–2 Knoblauchzehen, angedrückt
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Öl

Alternativ

- Gewürze durch BBQ RUB nach Wahl ersetzen

Weißbier-Kümmel-Soße

- 250 ml Weißbier

- 150 ml Geflügel- oder Schweinefond
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 EL Butter
- 1 TL Mehl oder 1 EL kalte Butter zum Binden
- Salz, Pfeffer

Krautkrapfen

- 250g mehligkochende Kartoffeln
- 25g Kartoffelmehl

- 1 kleine Stückrübe und Petersilienwurzel
- Chiliflocken nach Wunsch
- 100g Sauerkraut fein geschnitten
- 50g Spitzkraut fein geschnitten
- 1 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, etwas Kümmel

Karamellisiertes Erdgemüse

- 2 kleine Karotten
- 2 kleine Pastinaken
- 1 kleines Stück Sellerie
- 1 EL Butter
- 1 TL Zucker oder Honig
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Schweinekarree (im Ganzen gegrillt)

1. Das Karree mindestens 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Mit Öl einreiben, großzügig salzen, pfeffern und Kümmel daraufgeben.
3. Auf dem Grill bei direkter hoher Hitze rundum anrösten.
4. Anschließend bei indirekter Hitze (ca. 150–160 °C) ca. 35–50 Minuten garen, bis die Kerntemperatur 62–65 °C erreicht.
5. 5–10 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden.

2. Weißbier-Kümmel-Soße

1. Butter erhitzen, Zwiebel glasig dünsten.
2. Kümmel kurz mitrösten.

3. Mit Weißbier ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
4. Fond, Senf und Honig zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.
5. Binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Krautkrapfen

1. Teig aus Mehl, Ei, Wasser und Salz kneten, 20 Minuten ruhen lassen.
2. Kraut mit Zwiebel in Butterschmalz schmoren, würzen und abkühlen lassen.
3. Teig dünn ausrollen, Kraut darauf verteilen, straff einrollen.
4. Rolle in 3–4 cm breite Stücke schneiden.
5. Krapfen in Butterschmalz anbraten, dann mit etwas Wasser oder Brühe angießen und zugedeckt 10 Minuten schmoren.

4. Karamellisiertes Erdgemüse

1. Gemüse schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
 2. In etwas Wasser fast gar dünsten.
 3. Butter und Zucker in der Pfanne schmelzen, Gemüse darin karamellisieren.
 4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
-