



Pork Belly

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

2	Hokkaido Kürbisse	2 Prisen	Zimt
1 P.	Suppengrün	2	Zwiebeln
1 kg	Schweinebauch	2 Prisen	Chilipulver
1 EL	Paprikapulver	1 TL	Salz
2 Prisen	Piment		etwas Öl
	Salz, Pfeffer	4 EL	Mehl

Zubereitung

1. Den Schweinebauch von der Schwarte und den Rippenknochen befreien.
2. In einem Topf mit etwas Salz und dem klein geschnittenem Suppengrün für 1 Std. auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Sobald der Schweinebauch zart gekocht ist, abkühlen lassen und in 3 cm Würfel schneiden.
4. Mit Paprikapulver, Piment und Chilipulver würzen und etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur marinieren lassen.
5. Danach leicht mehlieren und in einer Fritteuse oder einem Topf mit Öl bei ca. 160°C goldbraun frittieren.
6. Den Hokkaido-Kürbis in gleichmäßige Stücke schneiden, mit gewürfelter Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, Salz und Zimt hinzugeben und mit etwas Wasser ablöschen.
7. Auf mittlerer Stufe einreduzieren lassen.
8. In einem tiefen Teller anrichten.