

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

SCHWEINEBAUCH-CHEESEBURGER

mit feiner Senfsauce



Dirk Luther

Schweinebauch-Cheeseburger

mit feiner Senfsauce

ZUTATEN

MARINADE

5 Knoblauchzehen, fein gehackt
40 g frischer Ingwer, fein gerieben
2 EL Fenchelsamen
1 EL Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Zimt
1 Flasche Bier
3 EL brauner Zucker

SAUCE

2 EL körniger Senf
4 EL Crème fraîche
1 EL Kräuteressig
1 EL Olivenöl
Salz und Cayennepfeffer
Zucker

CHEESEBURGER

4 Scheiben Schweinebauch à 140 g
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 Baguettebrötchen, längs halbiert
2 rote Paprika
4 Scheiben Talleggiokäse
80 g Babyblattspinat, gewaschen
und trocken geschleudert

★ PROFITIPP

Nehmen Sie die Paprika vom Grill und wickeln Sie sie anschließend für 10 Minuten in Alufolie. Danach lässt sich die Haut viel einfacher entfernen.



MARINADE Fenchelsamen, Kreuzkümmel und Zimt in einer beschichteten Pfanne ohne Öl kurz rösten. Mit Bier ablöschen und Zucker zugeben. Die Mischung aufkochen, Knoblauch und Ingwer zufügen und abkühlen lassen. Das Fleisch in die kalte Marinade legen und zugedeckt 24 Stunden marinieren.

SAUCE Für die Senfsauce alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.

SCHWEINEBAUCH-CHEESEBURGER Die Paprikaschoten im Ganzen über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel grillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. **Wichtig:** Dabei immer wieder wenden! Anschließend die verbrannte Haut abziehen, Trennhäute und Samen entfernen. Danach längs in breite Streifen schneiden.

Schweinebauch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, salzen und pfeffern. Den Schweinebauch über direkter mittlerer Hitze etwa 12 Minuten grillen, dabei mehrfach wenden. Die Brötchen mit der Schnittfläche über direkter Hitze rösten und anschließend mit der Sauce bestreichen. Jetzt nach Belieben mit Spinatblättern, Talleggiokäse, Schweinebauch und Paprikastreifen belegen. Die belegten Brötchen in Alufolie einwickeln und über mittlerer Hitze von jeder Seite 2 Minuten grillen, sodass der Käse schmilzt und die Brötchen heiß sind.

AUCH LECKER

Eingelegter Muskatkürbis

mit winterlicher Note

ZUTATEN

Einmachgläser (je nach Größe) 2 rote Chilischoten
400 g Muskatkürbisfleisch, 4 Gewürznelken
in Würfel geschnitten 2 Sternanis
1 unbehandelte Zitrone 2 EL Zucker
200 ml Obstessig Salz nach Geschmack
200 ml klarer Apfelsaft



Die Einmachgläser heiß auswaschen und mindestens 10 Minuten im Backofen bei 120°C sterilisieren; Schraubdeckel oder Gummiringe mit kochendem Wasser übergießen.

Von der Zitrone die Schale hauchdünn (ohne die weiße Haut), aber möglichst großflächig abschälen und den Saft auspressen. Das Kürbisfleisch mit Zitronenschale und -saft sowie dem Essig, dem Apfelsaft und den restlichen Zutaten in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und den Kürbis bei geringer Hitze bissfest garen. Die Einmachgläser aus dem Ofen nehmen und den Kürbis bis unter den Rand einfüllen. Die Gläser sofort verschließen, auf den Kopf stellen und auskühlen lassen. Das Ganze mindestens 1 Woche durchziehen lassen.



LEICHT | ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 MIN. (+ ZEIT ZUM DURCHZIEHEN) | 4 PORTIONEN