

Spanferkel-Surhaxerl mit Kürbiskraut

Ein Rezept von Werner Koslowski

1 Zwiebel mit Nelken und Lorbeerblättern spicken. Wasser und Pfefferkörner in einen hohen Topf geben, die Spanferkelhaxerl einsetzen und ca. eine Stunde garen. Nach ca. 40 Minuten die Spickzwiebel zugeben. Wenn das Fleisch fertig ist, die Spickzwiebel entnehmen, Nelken und Lorbeerblätter entfernen, die Zwiebel in Stücke schneiden und mit etwas Kräuternessig, Rapsöl, Salz und Pfeffer marinieren.

2 Rapsöl erhitzen und die Kürbistreifen darin anschwitzen. Ingwer, Spitzkraut und Rosmarin zugeben und ohne Farbe anschwitzen, bis alles gar ist.

3 Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne mit braunem Zucker anschwitzen, so dass der Zucker karamellisiert. Mit Ras el-Hanout verfeinern und den Crunch salzen.

Anrichten: Spanferkel-Surhaxerl mit Kürbiskraut und Kürbiskerncrunch auf Tellern anrichten, die marinierte Spickzwiebel anlegen und wer möchte, mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.



Rezept für 4 Personen

Spanferkel

- 2 gesurte Spanferkelhaxerl (beim Metzger vorbestellen)
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 kleine Zwiebel, geschält
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Nelken
- 20 weiße Pfefferkörner
- Kräuternessig, Rapsöl, Salz und Pfeffer

Kürbiskraut

- 1 kleinen Butternusskürbis, geschält, in Streifen geschnitten
- ½ Kopf Spitzkraut, in Streifen geschnitten
- 1 kleine Ingwerknolle, geschält, in Streifen geschnitten
- Rapsöl
- 1 Zweig Rosmarin

Kürbiskerncrunch

- 100 g Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, brauner Zucker, Ras el-Hanout

Garnitur

- ggf. etwas Kürbiskernöl