

Rezept des Monats:

Südtiroler Spanferkelkarree auf gedünstetem Weißkraut mit Apfelspalten und Pfifferlingen



die Wirtin Erika verrät Ihnen Ihr Rezept

für 4 Personen

Fleisch

800 g Spanferkelkarree
50 g Speck, in Würfel geschnitten

Gemüse

20 g Zwiebel
400 g Weißkraut
100 g Pfifferlinge, geputzt und geröstet

Obst

2 Äpfel

Sonstiges

etwa 100 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
2 EL Samenöl
1/4 l Schweinssauce
100 ml Weißwein
1 EL Zucker

Würzmittel

4 Rosmarinzweige
4 Thymianzweige
Salz, Pfeffer

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter dünsten. Das Weißkraut in Blättchen schneiden und 15 Minuten mit der Fleisch- oder Gemüsebrühe dünsten. Das Spanferkelkarree mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, und im vorgeheizten Backrohr mit den Kräutern fertig braten. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausstechen und in Spalten schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit Weißwein löschen. Die Apfelspalten einlegen und weich dünsten. Das Karree auf dem Weißkraut mit den Apfelspalten, den gerösteten Pfifferlingen, den Kräutern und der Sauce servieren.
Gartemperatur Spanferkelkarree: 180 Grad
Garzeit Spanferkelkarree: 12-15 Minuten

Tipps und Empfehlungen:

Wein: Südtiroler Blauburgunder

