

GLASIERTES SCHWEINSRIPLI MIT WEIHNACHTSGEWÜRZEN, APFEL- ROTKRAUT, QUARKSPÄTZLI

Rezept für 4 Personen



ZUBEREITUNG

Zutaten Schweinsripli

800 g Schweinsripli, geräuchert
4 EL Rapsöl
90 g Honig oder Birnel
1 dl Weisswein
2 dl Bouillon
½ dl Sojasauce
2 Orangen, Saft
1 Zitrone, Saft
30 g Ingwer geschält, fein gerieben
3 Sternanis
5 Nelken
2 Zimtstangen
½ TL Szechuanpfeffer
1 EL Zucker

Zutaten Apfel-Rotkraut

1 EL Rapsöl
2 Scheiben Bratspeck
1 Zweig Rosmarin
700 g Rotkabis, gerüstet
2 kleine Äpfel
1 rote Zwiebel
1 dl Orangensaft
3 dl Rotwein
3 EL Balsamico-Essig
1 TL Risotto-Reis
1 EL Preiselbeerkonfitüre
Salz, Pfeffer

Zubereitung Schweinsripli

Das Fleisch kalt abspülen und trocken tupfen. Rapsöl und Fleisch in einen ofenfesten Bräter geben. Honig, Bouillon, Zucker, Orangen und Zitronensaft, Sojasauce und sämtliche Gewürze in einer Pfanne zusammen aufkochen. Den Gewürzsud über das Fleisch giessen. Das Ganze in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 145 Grad während 45 Minuten garen. Das Fleisch alle 8 – 10 Minuten mit dem Würzsud übergiessen, damit eine schöne Glasur entsteht. Nach Bedarf etwas Wasser nachgiessen. Die Ofentemperatur nach 50 Minuten auf 180 Grad erhöhen und das Fleisch während ca. 10 Minuten fertig glasieren, dabei alle 2 Minuten mit Honig-Soja-Glasur übergiessen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratensaft durch ein feines Sieb in eine Pfanne giessen und evtl. mit Speisestärke (z. B. Maizena) abbinden.

Zubereitung Apfel-Rotkraut

Rotkabis auf einem Gemüsehobel in dünne Streifen schneiden. Den Apfel vierteln, entkernen und würfeln. Die Zwiebel fein würfeln. Die Speckscheiben in Streifen schneiden. Einen Topf erhitzen und den Speck anrösten. Rosmarin begeben und kurz mitbraten. Speck und Rosmarin aus der Pfanne heben und beiseite stellen. In derselben Pfanne die Zwiebel- und Apfelwürfel im Speckfett andünsten. Rotkabis, Wein, Orangensaft, Essig, Reis (Reis bindet und macht das Kraut sämig) sowie Preiselbeeren begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 60 Minuten weich schmoren, dabei regelmässig umrühren. Mit Rosmarin und Speck bestreuen.

Zutaten Quarkspätzli

300 g Weissmehl
5 Eier
250 g Quark
3 Prisen Salz
Pfeffer
Muskatnuss
3 Liter Salzwasser
2 EL Rapsöl
1 EL Butter

Zubereitung Quarkspätzli

Mehl, Quark und Eier in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und kräftig zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Den Teig portionenweise durch das Spätzlisieb ins kochende Wasser streichen. Wenn die Spätzli an die Wasseroberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken. Rapsöl und Butter erhitzen, Spätzli darin goldbraun braten.