

Piri-Piri

Zutaten:

6 frische Lorbeerblätter, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, 1 EL Olivenöl, 1 Schweinebauch mit Schwarte und Knochen (ca.1,2 kg), 2 geschälte grob gewürfelte Zwiebeln, 1 Bund Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch, Petersilie, Knoblauch), 4 geschälte und fein gehackte Knoblauchzehen, 2 frische halbierte Chilischoten, 1 EL Rotweinessig, 700 ml passierte Tomaten, 2 Zweige Rosmarin, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Lorbeerblätter ohne Stiele zusammen mit einer großzügigen Prise Salz in den Mörser geben und fein zerstoßen. Das geräucherte Paprikapulver und das Olivenöl unter rühren. Die Schwarte des Schweinebauchs mit einem scharfen Messer im Abstand von 1 cm kreuzweise einschneiden. Die Schwarte gründlich mit der Lorbeer-Paprika-Olivenöl Mischung einreiben. Das Gemüse, den Knoblauch, die Zwiebeln und die Chilischoten in eine Auflaufform geben, das Fleisch mit der Schwarte nach oben darauf legen. Die Form für ca. 45 Minuten in den Ofen schieben.

Nach ca. 45 Minuten die Form aus dem Ofen nehmen, das Fleisch

beiseite legen, den Essig, die passierten Tomaten und 350 ml Wasser in die Form geben. Das Fleisch zurück in die Auflaufform geben und bei 170°C ca. 70 Minuten weiter garen. Nochmals die Form aus dem Ofen nehmen, das Fett abschöpfen und den Rosmarin in die Sauce rühren. Etwas Sauce über die Schwarte gießen und nochmals für 20 Minuten in den Ofen schieben. Wenn die Schwarte kross und das Fleisch weich ist, die Form aus dem Ofen nehmen. Falls die Schwarte zu weich ist, das Fleisch kurz unter den Backofengrill stellen und knusprig grillen. Die Sauce soll etwas einkochen, aber nicht zu dick werden.

Guten Appetit!!