

Knuspriger Schweinebauch mit Zimt-Pflaumen-Sauce und Rotkohlkimchi

Ein festliches Gericht mit einem spannenden Twist, das die fruchtige Süße der Pflaumen mit der Schärfe des Kimchi und der Knusprigkeit des Schweinebauchs perfekt kombiniert!

Zubereitungszeit: 3 Std. (inkl. Back- und Fermentierzeit)

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 1 kg Schweinebauch
- 500 g Pflaumen (entsteint)
- 2 Zimtstangen
- 2 EL Sojasauce
- 500 g Rotkohl
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 1 EL Kimchi-Gewürzmischung
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Schweinebauch vorbereiten: Die Haut des Schweinebauchs rautenförmig einschneiden und großzügig mit Salz einreiben. Den Schweinebauch bei 160 °C ca. 2 Stunden im Ofen backen, bis die Haut knusprig ist.

Schritt 2

Zimt-Pflaumen-Sauce: Pflaumen entsteinen und mit Zimtstangen, Sojasauce und etwas Wasser in einem Topf etwa 20 Minuten einkochen, bis die Sauce dickflüssig wird.

Schritt 3

Rotkohlimchi: Rotkohl fein schneiden und mit Salz einreiben. Ingwer und Knoblauch fein hacken, Chili in Ringe schneiden und zusammen mit der Kimchi-Gewürzmischung unter den Rotkohl mischen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen (idealerweise 24 Stunden für ein intensiveres Aroma).

Schritt 4

Servieren: Den Schweinebauch in Scheiben schneiden, mit der Zimt-Pflaumen-Sauce übergießen und mit dem Rotkohlimchi anrichten.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz
€ 99,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit
€ 259,99