



# Schweinebauch

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	1 Tag
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V6000 ab 2021

24 Stunden gegart mit Ananas-Chutney

## Schweinebauch

---

500 g Schweinebauch am Stück

2 EL Fenchelsamen

1 EL Pfefferkörner

5 Sternanis

1 TL Salz

Erdnussöl zum Anbraten

## Ananas-Chutney

---

1 Ananas

2 Schalotten

1 rote Peperoncini

150 ml Kräuteressig

2 EL Zucker

1 TL rosa Pfeffer, zerstoßen

1 TL Pfeffer

½ TL Kreuzkümmelpulver

etwas Salz

## Schweinebauch

---





Schwarte rautenförmig ca. 5 mm tief einschneiden. Gewürze in einer Bratpfanne bei hoher Hitze rösten. Schweinebauch mit allen Zutaten in einen Vakuumbbeutel füllen und auf höchster Stufe vakuumieren. Auf einem gelochten Edelstahlblech mit Vacuisine 64 °C 24 Stunden lang dämpfen.

## Ananas-Chutney

---

Ananas schälen, längs vierteln, Strunk entfernen. Fruchtfleisch in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Schalotten und Peperoncini fein hacken. Alles in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 30 Minuten einkochen, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz erhält. Mit etwas Salz abschmecken.

## Anrichten

---

Schweinebauch trockentupfen. Etwas Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Schweinebauch mit der Schwarte nach unten knusprig braten. Tranchieren und mit Chutney servieren.

## Garschritte

---

**Vacuisine 65 °C während 1 Tag**

## Tipps

---

Für eine längere Haltbarkeit Chutney in ein Einmachglas füllen und im Garraum mit dem Programm „Einmachgläser nachsterilisieren“ sterilisieren.

## Zubehör

---

Vakuumbbeutel

Edelstahlblech gelocht

