

# GENUSSKULTUR.

## UNSERE EMPFEHLUNG.



## HAUPTGANG

DAMIT DIE ZUBEREITUNG GELINGT. UNSER TIPP FÜR SIE:

### SCHWEINESCHULTER

Schweineschulter von Schwarte und überflüssigem Fett befreien. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Wacholder auf einem Gemüsebett aus Sellerie, Karotte und Lauch im Römertopf bei 110–130 °C 4–5 h garen. Dabei alle 45 min. wenden.

Für die Sauce den Fond der Schweineschulter mit Butter und Stärke verrühren.

### GERÄUCHERTES KARTOFFELPÜREE

Mehlig kochende Kartoffeln waschen, schälen und im Salzwasser kochen. Kartoffelwasser danach zur Seite stellen. Kartoffeln mit Rauchspänen in einem geeigneten Gefäß ca. 15 min. räuchern. Danach durch eine Kartoffelpresse pressen und mit dem heißen Kartoffelwasser und Butterflöckchen das Püree herstellen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

### SPITZKOHLSALAT

Spitzkohl in sehr feine Streifen schneiden und mit Essig, Honig, einer Messerspitze Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.