Rezept

# Kräuter-Kochwurst im Glas mit Pistazien

Ein Rezept von Kräuter-Kochwurst im Glas mit Pistazien, am 06.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **800 g** | Schweinebauch am Stück ohne Knochen, möglichst mager |
| **3** | Lorbeerblätter |
| **2** | Zwiebeln |
| | Majoran und Thymian |
| | Pfeffer |
| **25 g** | gehackte Pistazienkerne |
| | Salz |
| **1 TL** | Pfwefferkörner |
| **4** | Pimentkörner |
| **je 1 TL** | getrockneter oder 2 TL gehackter frischer Majoran und Thymian |
| **1 Msp.** | abgeriebene Schalöe von 1 Bio-Zitrone |
| | Muskatnuss, frisch gerieben |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Gläser à 220 ml Inhalt (je Glas 2-3 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 568 kcal

## Zubereitung

1. Den Schweinebauch kalt abspülen, in einen großen Topf legen, mit Wasser bedecken, 1 EL Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Piment dazugeben. Die Zwiebeln schälen und unzerteilt dazufügen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 Std. kochen. Im Sud erkalten lassen.

2. Den Schweinebauch mit Schwarte in sehr dünne Scheiben schneiden. Diese in schmale Streifen schneiden und so klein wie möglich würfeln, besser hacken. Das Fleisch in einen Topf geben, unter Rühren bei mittlerer Hitze 15 Min. schmoren, dabei aufpassen, dass es nicht ansetzt.

3. Die mitgegarten Zwiebeln hacken und mit den Kräutern und der Zitronenschale unter das Fleisch rühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 guten Prise Muskatnuss abschmecken und noch 5 Min. schmoren. Pistazien in der trockenen Pfanne leicht anrösten und unter das Fleisch mischen. Die Kochwurst dicht in Gläser füllen und erkalten lassen. Im Kühlschrank 2-3 Tage aufbewahren oder einkochen.