

Rezept

Paprikaspeck

Ein Rezept von Paprikaspeck, am 26.04.2024

Zutaten

8 Knoblauchzehen	3 Zweige Rosmarin
800 g geräucherter durchwachsener Bauchspeck (am Stück)	1 Zwiebel
1 TL getrocknetes Bohnenkraut	2 EL Öl
1 TL grob zerstoßene, bunte Pfefferkörner	1 TL getrockneter Majoran
Alufolie	je 2 EL edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 800 g Speck | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, die Zehen halbieren und von den Keimen befreien. 4 Zehen mit 2 Rosmarinzweigen in 2 l Wasser 10 Minuten kochen lassen. Den Speck darin bei kleiner Hitze 30 Minuten garen.
2. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebel darin zugedeckt bei kleiner Hitze in 6-8 Minuten weich schmoren. Übrigen Knoblauch fein würfeln. Die Nadeln vom dritten Rosmarinzweig abstreifen, fein hacken. Knoblauch und Rosmarin mit Bohnenkraut, Majoran, Pfeffer und Paprika mischen.
3. Gegarten Speck aus dem Sud fischen und 5 Minuten ausdampfen lassen. Paprikamischung mit 4 EL Sud zur dicken Paste verrühren und den warmen Speck damit rundum einreiben. Die Hälfte der Zwiebel auf Alufolie ausbreiten, Paprikaspeck darauflegen und mit der übrigen Zwiebel bedecken. Fest in Folie einschlagen und 4 Stunden ziehen lassen. Dann ausgekühlt im Kühlschrank 1-3 Tage marinieren. Am besten schmeckt er in 1/2 cm dicken, kleinen Scheiben vom Speckbrett mit Bauernbrot und Gewürzgurken.