

# Schwäbisch Hällischer Schweinebauch Sous Vide

**Autor:** Frank Buchholz  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Garzeit:** 48 Stunden



## Zutaten

Für 4 Personen

800 g fleischiger Schweinebauch  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
1 EL Schwerter Senf  
1 Knoblauchzehe, angedrückt  
300 ml Kalbssauce, siehe Grundrezept  
etwas Olivenöl  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Den Schweinebauch würzen, mit Senf einstreichen und mit den Kräutern und einem guten Schuß Olivenöl vakuumieren. Bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 48 Stunden Sous Vide garen. Nach dem Garvorgang den Schweinebauch aus dem Sud nehmen. Den Sud durch ein Sieb passieren und zu der Kalbssauce geben, diese dann etwas reduzieren. Den Schweinebauch in vier gleich große Stücke schneiden, rundherum in etwas Olivenöl anbraten und mit der eingekochten Sauce glasieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Frank Buchholz zur Verfügung gestellt. Photo: © fotoknips / Fotolia.com