

Karolinen

CATERING

GROTEN HANS mit BAUCHSPECK vom SCHWEIN, Kohlwurst und KIRSCHKOMPOTT

Zutaten für 4 -6 Personen

Für den Groten Hans

400ml Milch (warm), 100g Zucker, 20g Vanillezucker eine Prise Salz,
Zitronenschale (unbehandelt), 4 Eier, 250g altes Brot, Brötchen oder Zwieback
250g Grieß, 100g Rosinen oder getrocknete Pflaumen
Butter zum ausfetten der Form und etwas Paniermehl

Das Fleisch

Schweinebauch oder Kasseler
Kohlwurst

Kirschkompott

750ml Kirschsafft mit Kirschen
Speisestärke, Prise Zimt, 1cl braunen Rum

Zubereitung ca. 2 Std.

Das Brot in der warmen Milch einweichen. Grieß, Zucker, Vanillezucker, Eier und Rosinen oder Backpflaumen dazugeben und gut vermengen. Die Masse sollte schön matschig sein, aber nicht zu flüssig.

Eine Wasserbadform mit Deckel oder Puddingform/Kuchenform (mit Alufolie verschließen) einfetten und mit Paniermehl auskleiden, die Masse einfüllen. Die Form in einen großen Topf stellen und mit Wasser auffüllen. Mit Topfdeckel ca. 70 Minuten leise köcheln lassen.

Nach dieser Zeit die Form aus dem Wasserbad nehmen, öffnen und ca. 5 -10 Minuten stehen lassen, danach auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden.

Zubereitung Kirschkompott: Kirschnektar mit Zucker zum Kochen bringen, mit Speisestärke abbinden, Sauerkirschen dazugeben und mit Zimt und ggfs. mit Rum abschmecken.

Mit gekochten Schweinebauch oder Kasseler, Kochwurst sowie dem Kirschkompott servieren.

Sollte etwas vom Groten Hans übrig bleiben, kann dieser am nächsten Tag in der Pfanne angebraten werden und z.B. mit Zimt und Zucker gegessen werden.

Guten Appetit.