

# Schwarzes Schwein aus dem Rauch mit schwarzen Bohnen

Weinempfehlung: *anetteclosheim Pinot Noir*



© 99pages Verlag GmbH Black & White Food  
- Design auf dem Teller; Foto Ansgar Pudenz

## Rezept für vier Portionen

*Butterschmalz zum Braten*

*1 kg Iberisches Pata Negra Karree*

*Fleur de sel*

*2 lila Zwiebeln geschält*

*4 schwarze Knoblauchzehen*

*50 g Iberischen Schinken*

*250 g schwarze Bohnen, am Vortag in Wasser eingeweicht*

*150 ml Rotwein (Pinot Noir von Anette Closheim)*

*250 ml dunklen Bratenfond*

*40 ml Ahornsirup*

*Chili a.d. Mühle*

*2 EL Räuchermehl (z.B. Zedernholz, Buchenholz)*

Butterschmalz in einem gusseisernen Topf erhitzen, Karree auf der Fettseite kreuzweise einschneiden, mit Salz würzen und von allen Seiten braun anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauch, Schinken in Streifen schneiden und im gleichen Topf bei mittlerer Hitze anbraten. Die Bohnen hinzufügen, kurz mit braten. Mit Rotwein ablöschen, Fond aufgießen und mit Ahornsirup verfeinern. Die Bohnen kurz aufkochen, das Karree hineingeben und ohne Deckel im vorgeheizten Ofen bei 120 °C Ober/Unterhitze 45-50 Minuten saftig garen (Kerntemperatur ca. 78 °C).

Das Räuchermehl auf ein Stück Alufolie streuen und zu einem offenen Säckchen formen.

Das Säckchen mit flachem Boden auf eine Pfanne stellen und auf höchster Stufe so lange erhitzen bis sich eine dichter Rauch entwickelt. Dieses rasch nach Garzeitende in den Gusseisernen Topf geben und mit Deckel ohne Hitze 15-20 Minuten räuchern.