Teuflischer Speck mit gebratenem Kohl und Chili-Sirup



Zutaten

10

- 500 g Apfelkraut
- 190 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 190 g Ketjap medja
- 125 g Glukosesirup
- 3 kg Bauchspeck
- 1 Wirsing
- 3 Zwiebel
- 250 g Cashewnüsse
- 25 g geschnittener Schnittlauch
- 125 g gebratene Zwiebeln

Zubereitung

Für die Glasur (Lack) Glukose und Apfelkraut, rote Pfefferschoten und Sojasauce gut miteinander kochen und abkühlen lassen.
Einen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen und den Bauchspeck hineingeben. Zum Kochen bringen. Das Feuer niedrig stellen und 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Abkühlen lassen und gut trocknen (am besten über Nacht in die Kühlung stellen).
Den Ofen oder Grill auf 220 Grad erhitzen und in der Zwischenzeit den Kohl in grobe Streifen und die Zwiebel in Ringe schneiden.
Den Speck braten, bis er knusprig wird, und dann einige Male lackieren. Kohl und Zwiebel unter Rühren braten und die Cashewnüsse dazugeben. Etwas Sirup hinzufügen.
Den Speck in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse und etwas extra Sirup servieren. Mit den Zwiebeln und dem Schnittlauch bestreuen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000