

# Schweinefleisch aus dem Schongarer

Saftiges und zartes, langsam gegartes Schweinefleisch ist perfekt für Sandwiches, Tacos, Pizzabelag und vieles mehr. Der klappbare Gärautomat kann jeden Metalltopf oder Schmortopf in einen Schongarer verwandeln. Den Kochtopf einfach in die Mitte der Heizplatte stellen und die Temperatur einstellen. Nur 15 Minuten Vorbereitungszeit und schon erhalten Sie mit diesem einfachen Eintopfrezepth ein köstliches Gericht. Probieren sie hierzu auch unser No-Knead Brioche für köstliche Schweinenackenbrötchen.

**Ergiebigkeit:** Ungefähr sechs bis acht Portionen.

**Zeitplanung:** 15 Minuten Vorbereitung und 10 bis 11 Stunden in den Schongarer geben. Wenn möglich, das Schweinefleisch zur Hälfte der Kochzeit umdrehen.

Zutaten	Menge	Gramm
Paprikapulver	3 EL	36
Salz	1 EL	18
Schwarzer Pfeffer	2 TL	6
Cayennepfeffer	¼ TL	0,5
Brauner Zucker	1 TL	5
Gemahlener Kreuzkümmel (optional)	¾ TL	1,2
Honig	½ Tasse	170
Rotweinessig	¼ Tasse	55
Olivenöl	¼ Tasse	55
Knoblauchzehen, dünn geschnitten	3	15
Zwiebel, groß	1	340
Schweinenacken (oder -schulter)	3-3,5 Pfund	1,500

**Ausstattung:** Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer sowie ein Metallkochtopf mit weniger als 20 cm Höhe, ca. 6 Liter Volumen, kurzen Griffen und Deckel. Bei einer Gesamthöhe von weniger als 20 cm Höhe kann der Topf während des Schongarprozesses in der Mitte des Gärautomaten stehen.

*Anmerkung: Es können auch die Originalmodelle des Klappgärautomaten und Schongarers (FP-101 und FP-201) verwendet werden. Stellen Sie den Gärautomaten auf 49 °C ein und setzen Sie den Kochtopf direkt auf die Heizplatte des Gärautomaten. Folgen Sie dem Rezept und überprüfen Sie die Innentemperatur des Schweinefleisches nach 6 Stunden. Die Fleischinnentemperatur sollte für zartes Schweinefleisch mindestens 90 °C betragen.*

**Gärautomaten vorbereiten:** Die Wasserschale und das Gitter aus dem Gärautomaten entfernen. Den Schongarmodus wählen und die Temperatur auf 90 °C einstellen.

**Zutaten vermischen:** Geräuchertes Paprikapulver, Salz, schwarzen Pfeffer, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel und braunen Zucker in einer kleinen Schale mischen. Honig, Rotweinessig und Olivenöl zu den Gewürzen dazugeben und gründlich vermischen. Vorsichtig die geschnittenen Knoblauchzehen einrühren, nur solange, bis diese bedeckt sind.

**Topf vorbereiten:** Die Zwiebel in dicke Scheiben schneiden und auf den Boden des Kochtopfes stellen. Den Schweinenacken in zwei Hälften schneiden und auf die Zwiebelscheiben legen. Die Mischung aus Honig und Gewürzen über das Fleisch verteilen und den Deckel auf den Topf legen.



**Zudecken und kochen lassen:** Den Kochtopf zudecken und ihn in die Mitte der Aluminiumheizplatte des Gärautomaten stellen. Den Deckel des Gärautomaten schließen und das Schweinefleisch 10 bis 11 Stunden kochen lassen. Nach der Hälfte der Kochzeit kann das Fleisch herumgedreht werden. Nach 10 Stunden Kochzeit das Innere des Fleischstückes mit einem Thermometer überprüfen. Wir empfehlen eine Temperatur von 88 bis 93 °C für zartes, saftiges Schweinefleisch, welches sich leicht auseinanderziehen lässt.

*Anmerkung: Stellen Sie den Topf vorsichtig in die Mitte des Gärautomaten und vermeiden Sie ein Hin- und Herschieben des Topfes. Ein Verkratzen der Aluminiumoberfläche auf der Grundplatte des Gärautomaten wird die Funktion des Gärautomaten nicht beschädigen, nur sein Erscheinungsbild. Wenn Sie ein Blatt Aluminiumfolie auf die Grundplatte des Gärautomaten legen, schützt dies die Grundplatte vor Verschütten.*

