

GREYERZER SCHWEINSHALS TERIYAKI BIO KARTOFFELN



Rezept für 4 Portionen

600 g Greyerzer Schweinshals, in mundgerechten Würfeln
1 dl Teriyakisauce
30 g Maizena
100 g Bio Fenchel, gehobelt
100 g Bio Rüebli mittel, in dünnen Scheiben
100 g Bio Shiitake aus dem Züri Oberland
1 dl Gemüsebouillon
400 g Bio Kartoffeln, mehlig kochend
0,8 dl Bio Vollmilch aus dem Napf
20 g Butter
Muskatnuss nach Belieben
1 Bio Apfel Gala
1 cl Zitronensaft
1 Chili
100 g Bio Zwiebeln, gehackt
100 g Bio Aprikosen, entsteint und gewürfelt
6 cl Teriyakisauce
6 cl Essig
6 cl Wasser
40 g Zucker
Salz und Pfeffer

Die Fleischwürfel 6 Stunden in 1 dl Teriyakisauce marinieren oder mit der Sauce kurz vakuumieren.

Fenchel, Karotten und Pilze anbraten und mit Gemüsebouillon ablöschen, bissfest gar kochen. Die Kartoffeln und den Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Die Apfelwürfel in Zitronenwasser einlegen. Die Kartoffel in Salzwasser kochen, nach 10 Min. den Apfel beigegeben und das ganze weitere 10 Min. fertigkochen.

Abgiessen, durch das Passe-vite drehen und mit Milch und Butter zu einer sämig-lockeren Masse rühren.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen.

Die Zwiebeln, Chilis und Aprikosen in Essig, Wasser und Teriyakisauce aufkochen, Zucker beigegeben und einreduzieren.

Die marinierten Fleischwürfel in Maizena wenden und 4 Min. in der Fritteuse frittieren und warmstellen.

Vor dem servieren auf Metallspiesse stecken.

