

# Vergrabenes Schwein

## Zutaten:

1 Stück Schwein ca. 40 Kg ausgenommen und grillfertig vom Metzger des Vertrauens  
ca. 10 qm Wiese  
Maschendraht oder Hasenstallgitter 3Meter lange  
Alufolie  
8 Stück Bananenblätter  
1 Raummeter Holz und Holzkohle  
Steine

## Zubereitung:

Auf der Wiese eine Grube mit den Ausmaßen 200 X 100 x1200 (LxBxT) ausheben.

Das Holz und die Holzkohle in der Grube anzünden und brennen lassen, bis alles eine  
eine  
Glut ergibt. Steine Darauf geben.

Das Schwein in Bananenblätter einwickeln, danach in Alufolie einwickeln und auf das  
Drahtgitter legen.

Das Schwein in die Grube absenken.

Die aufgeheizten Steine und die Glut um und auf das Schein schichten und  
alles wieder mit dem Aushub bedecken.

Nach ca. 10 Stunden ist das Schwein dann fertig.

Das Schwein wieder ausgraben, von den Bananenblätter und der Alufolie befreien  
zerteilen und gewiesen.

Dazu reicht man Brot, Krautsalat und die Dips.

# Scharfe rote Salsa

## Zutaten:

4 Esslöffel Tomatenmark  
3 große Dosen geschälte Tomaten (stückig)  
3 Esslöffel Pflanzenöl  
1 Gemüsezwiebel  
3 Kaffeelöffel Cayenne - Pfeffer  
5-7 Zweige Thymian  
1/2 Zitrone  
1 Kaffeelöffel gekörnte Brühe (oder ein halber Würfel)  
1 Kaffeelöffel Sojasauce  
Pfeffer  
1 Kaffeelöffel Zucker  
Salz

## Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem großen Topf im Öl braten bis Sie etwas braun werden.  
Dann das Tomatenmark dazugeben und etwas mit anschwitzen.  
Die geschälten Tomaten dazugeben.  
Cayenne Pfeffer dazugeben. Die Blätter von den Thymian- Zweigen zupfen und klein hacken und auch zu den Tomaten geben.  
Den Saft der halben Zitrone auch dazu geben.  
Die gekörnte Brühe dazu geben. (den Würfel vorher zerbröseln)  
Die Sojasauce und den Zucker hinzu geben.  
Alles mit einem Pürrier - Stab zerkleinern.  
Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Wenn die Salsa zu dickflüssig ist, mit etwas Wasser abhelfen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Alles abkühlen lassen.

# Rhabarber-Chutney

– sollte am Freitag gemacht werden —

## Zutaten:

800 g Rhabarber

6 Orangen

2 mittelgroße säuerliche Äpfel

2 Teelöffel Puderzucker

250 ml Weißwein

4 Esslöffel Weißweinessig

160 g Zucker

2 gestrichene TL **Pektin** (20 g) im Reformhaus – bringt Maria mit

1 Zimtstange

1 Vanilleschote

2 TL gehackten Ingwer

1 Zitrone

Streifen von unbehandelter Zitronen- und Orangenschale

## Zubereitung:

Den Rhabarber schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Orangen filetieren und halbieren. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Wein und Essig ablöschen. Zucker und Pektin vermischen und in die warme Flüssigkeit rühren. Die Apfelwürfel mit Zimtstange und aufgeschlitzter Vanilleschote hineingeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Den Rhabarber dazugeben und einige Minuten darin ziehen lassen. Zuletzt die Orangenfilets mit Ingwer sowie Zitronen- und Orangenschale hineinrühren und noch einmal aufkochen lassen. Die Gewürze entfernen und das Rhabarber-Chutney heiß in Marmeladengläser o.ä. füllen.

# Minze - Pfeffer - Dipp

## Zutaten:

3 große Becher Naturjoghurt  
3 Becher Magerquark  
3 Zitronen  
15 - 20 Minzeblätter  
2 Esslöffel Pflanzenöl  
3 Esslöffel gemahlener Pfeffer (Schwarz)  
3 Kaffeelöffel Zucker  
1 Prise Cayenne - Pfeffer  
Salz

## Zubereitung:

Quark, Joghurt, Öl, Pfeffer, Zucker, Cayenne - Pfeffer zu einer glatten Masse zusammen rühren.

Den Abrieb der Schalen der 3 Zitronen in die Masse unterrühren.

Ein paar Tropfen Zitronensaft dazu geben.

Mit Salz abschmecken.

Die Minze klein hacken und auch in die Masse rühren.