



Daniel Kurz, Kai Lindner

## GERICHT LAREIN ALPE

### KNUSPRIGER MAASHOF-SCHWEINEBAUCH MIT PAPAYA-SALAT

Rezept für 4 Personen

#### ZUTATEN

1 kg Schweinebauch  
10 Pfefferkörner  
3 Stk. Zitronengras, zerdrückt und feingeschnitten  
2 Stk. Galangal, fein geschnitten  
2 Kaffirlimettenblätter  
5 l Hühnerfond  
500 g Zucker  
750 g Salz

#### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren und bei ca. 95 °C für drei Stunden sanft simmern lassen. Danach den Schweinebauch auf ein Abtropfblech setzen und die Haut vorsichtig mehrmals mit einer Fleischgabel einstechen. Im Anschluss im Ofen bei 180 °C für 90 Minuten garen. Danach die Temperatur auf 230 °C erhöhen und die Haut für ca. 20 Minuten knusprig aufpoppen lassen.

#### Thailändischer Papaya-Salat

Bleibt mein Geheimnis! ;-)

Genieße dieses einfache, leichte, zugleich deftige Hüttengericht bei uns in der Larein Alpe!



Daniel Kurz, Kai Lindner

## **DISH LAREIN ALPE LODGE**

### **CRISPY MAASHOF PORK BELLY**

### **WITH PAPAYA SALAD**

Recipe for 4 people

#### **INGREDIENTS**

1 kg pork belly  
10 peppercorns  
3 stalks lemongrass, crushed  
and finely sliced  
2 pieces galangal, finely  
sliced  
2 kaffir lime leaves  
5 l chicken stock  
500 g sugar  
750 g salt

#### **PREPARATION**

Bring all ingredients to the boil in a large pot. Then reduce the heat and allow to simmer gently at approx. 95 °C for three hours. Remove the pork belly and place it on a rack. Carefully prick the skin several times with a fork. Cook in the oven at 180 °C for 90 minutes. Then increase the temperature to 230 °C and roast for a further 20 minutes until the skin puffs up and becomes crispy.

#### **Thai papaya salad**

Remains my secret!;-)

Enjoy this simple, light yet hearty lodge dish with us at the Larein Alpe lodge!