

Ideal für unterwegs ...

## Waldspeck auf Kohlrabisalat und mariniertes Rahmkäse

### Waldspeck (10 Portionen)

- 10 Scheib. Schweinebauch
- 200 ml Bier
- 1 EL Senf
- 1 TL Kümmel
- 2 EL Tannenhonig
- Salz und Pfeffer
- 10 Scheiben Schweinebauch  
(Die Scheiben sollten möglichst dünn geschnitten sein).

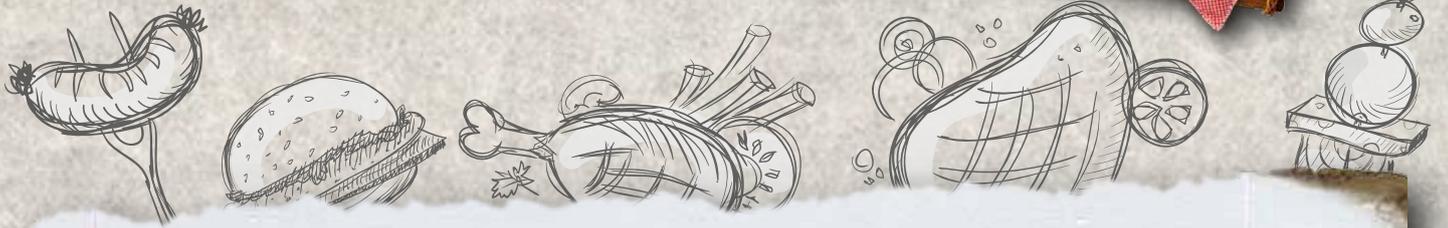


### Für die Marinade: (Zuhause vorbereiten)

Bier in einem Topf erhitzen und etwa auf die Hälfte reduzieren lassen. Abkühlen lassen und zusammen mit Senf, Kümmel, Tannenhonig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schweinebauch mindestens 5 Stunden darin einlegen.

Suchen Sie sich im Wald lange Holzäste, von denen Sie im vorderen Teil mit einem Taschenmesser die Rinde entfernen und diese anspitzen. Spießen Sie auf jeden Ast eine Scheibe Waldspeck ziehharmonikaförmig auf.

Grillen Sie nun den Waldspeck über dem offenen Feuer, indem Sie die Äste mit einigem Abstand über das Feuer halten und immer wieder drehen, bis der Waldspeck schön kross ist. Zusammen mit Kohlrabisalat und mariniertem Rahmkäse genießen .



## Kohlrabisalat

- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Wald- Himbeeressig
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Kürbiskernöl
- ½ TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 3-4 Radieschen
- ¼ Bund Petersilie
- 1-2 Kohlrabi
- 100 g Walnüsse

### Für die Marinade: (Zuhause vorbereiten)

Senf, Zitronensaft, Weißweinessig, Wald- Himbeeressig in einer Schüssel mit dem Schneebesen aufschlagen und Olivenöl langsam zugeben.

Kürbiskernöl, Zucker unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Radieschen waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Petersilie klein hacken und zusammen mit den Radieschen zur Marinade geben. Kohlrabi schälen und in dünne Stifte schneiden. Die Kohlrabistifte mit der Marinade mischen und zum Transport zum Grillpaltz in Schraubgläser füllen.

Walnüsse hacken und separat mitnehmen, kurz vor dem Servieren auf den Salat geben.

## Marinierter Rahmkäse

- 250g Rahmkäse
- 1 TL Senf
- 1 TL Weißweinessig
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ Bund Petersilie
- ¼ Bund Schnittlauch

Rahmkäse in Würfel schneiden.

### Für die Marinade:

Senf, Weißweinessig, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen

Olivenöl unterschlagen.

Knoblauchzehen (wer will kann mehr oder weniger verwenden) fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch fein hacken und alles zusammen mit der Marinade vorsichtig unter den

Rahmkäse mischen. Ebenfalls zum Transport in Schraubgläser füllen.

**Tipp:** Dazu passen sehr gut ein paar Scheiben frisches Bauernbrot. Wer möchte, kann diese ebenfalls kurz über dem Feuer angrillen und mit frischem Knoblauch einreiben. Ebenfalls eine leckere Delikatesse aus dem Wald ist frischer in Streifen geschnittener Bärlauch aufs warme Brot.