



SCHWEINEBAUCHWÜRFEL MIT HUMMUS AUS WEISSEN BOHNEN



QimiQ VORTEILE

- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Emulgiert mit Öl



40



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SCHWEINEBAUCHWÜRFEL

100 g	QimiQ Marinade
200 ml	Pflanzenöl
30 g	Salz
	Schwarzer Pfeffer
2 g	Zucker
1 TL	Pimentkörner
3	Gewürnelken
2	Knoblauchzehe(n), gehackt
1 kg	Schweinebauch

FÜR DEN HUMMUS

170 g	QimiQ Classic
500 g	Bohnen weiß, gegart
70 ml	Olivenöl
20 ml	Weißer Balsamico-Essig
50 g	BBQ-Sauce
60 g	Peppadew
2 g	Koriander, gehackt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Schweinebauchwürfel: QimiQ Marinade mit Öl mixen. Gewürze dazugeben. Den Schweinebauch zusammen mit der Öl-Marinaden-Mischung vakuumieren und über Nacht in den Kühlschrank geben (eventuell mit einem Blech beschweren, um den Schweinebauch nicht zu verformen).
2. Das Fleisch am nächsten Tag im Vakuumbbeutel bei 64 °C für 24 Stunden im Wasserbad garen. Danach in Würfel schneiden.
3. Für den Hummus: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
4. Vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, 15 Minuten stehen lassen und noch einmal gut durchrühren.
5. **Tipp:** Den Schweinebauch vor dem Servieren noch kurz räuchern.