



FEIJOADA

mit eingelegten Eierschwammerln

Für 10 Personen

FEIJOADA

- 1,2 kg Schweineschulter in Würfel geschnitten
- 100 g Lardo (gereifter, fetter Speck) klein in Würfel geschnitten
- 100 ml Schwarzbier
- 100 g rote Zwiebeln klein in Würfel geschnitten
- 100 g Salami klein in Würfel geschnitten
- 100 g Paprika klein in Würfel geschnitten
- 1 Kartoffel mehlig gerieben
- [WIBERG Azteken Gold Gewürzzubereitung nach Art der Azteken mit Blattgold, Kakao und Vanille](#)
- 40 ml [WIBERG Sonnenblumen-Öl Kaltgepresst, aus gerösteten Kernen](#)
- 1 l [WIBERG Vital-Gemüse-Bouillon pflanzlich](#)
- [WIBERG Chillies ganz](#)

ZUBEREITUNG

Schweineschulter mit Azteken Gold kräftig würzen und in Sonnenblumen-Öl anbraten. Rote Zwiebeln und Lardo zugeben, etwas mitrösten, mit Schwarzbier ablöschen und Vital Gemüse-Bouillon auffüllen. Nach halber Garzeit Salami, Paprika sowie Chili zugeben und mit der geriebenen Kartoffel leicht binden. Mit klassischen Kartoffelknödeln und eingelegten Eierschwammerln/Pfifferlingen servieren.

EINGELEGTE EIERSCHWAMMERL

- 600 g Eierschwammerl/Pfifferlinge geputzt
- 100 ml [WIBERG Tomaten-Essig Aus dem Saft frischer Tomaten, 5 % Säure](#)
- 150 ml [WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes Kaltextraktion](#)

ZUBEREITUNG

Eierschwammerl/Pfifferlinge in einem Gemisch aus Wasser, Vital Gemüse-Bouillon und Tomaten-Essig kurz blanchieren, mit Grill-Mediterran würzen und mit Oliven-Öl in Einmachgläser füllen. Einige Tage ziehen lassen.

BEILAGENEMPFEHLUNG

- Kartoffelknödel

GARNITUR

- Salbei frisch
- [WIBERG Azteken Gold Gewürzzubereitung nach Art der Azteken mit Blattgold, Kakao und Vanille](#)