

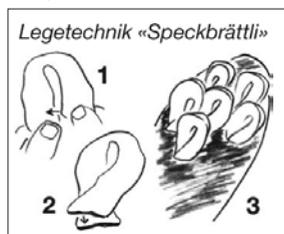
Napfspeck

Nach Grossvaters Rezept

Unser Napfspeck ist ausschliesslich bestes Brustfleisch von Schweinen aus dem Napfgebiet. Die Tiere werden rein vegetarisch gefüttert und leben in Ställen mit Auslauf und Einstreung. So wird ihr Fleisch von hervorragender Qualität. Nach Grossvaters Rezept wird der Napfspeck bei uns trocken gewürzt und mehrfach von Hand umgeschichtet. Anschliessend räuchern wir ihn mit aromatischem Natursägemehl aus der ortsanässigen Sägerei. Dies gibt dem Napfspeck sein unvergleichliches und samtiges Raucharoma.

Unsere Tipps damit's gelingt

Ob zum Apéro oder als kleine Zwischenmahlzeit, ein hübsches «Speckbrättli» ist ein Gaumenschmaus und übrigens leicht zu machen:



Die Specktranche in eine Schleife legen, so dass die Enden aufeinander liegen. Von hinten nach vorn Tranche um Tranche auf dem «Brättli» platzieren. Gekonnt sieht der Abschluss aus, wenn die letzte Tranche um die Hälfte gekürzt und ihre Enden unten eingeklappt werden. Grüne Petersilie und rote Tomaten eignen sich bestens zum Ausgarnieren. Zwiebelringe gehören in jedem Fall zum Speck, auf dem «Brättli» oder separat dazu gereicht. Pfeffer aus der Mühle nach Belieben mitservieren. Ausgezeichnet schmeckt zum Napfspeck ein Ruchbrot vom Beck.

Der Napfspeck ist erhältlich bei COOP, Manor, in unseren eigenen Verkaufsläden und in ausgesuchten Metzgereien.