

Geschmorte Schweinebäckchen in Portwein-Sauce

Geschmorte Schweinebäckchen sind eine schwäbische Spezialität. Meiner Meinung nach das perfekte Gericht für die kalte Jahreszeit.

Die Schweinebäckchen können im Dutch Oven zubereitet werden, aber natürlich auch ganz normal im Bräter in der Küche.

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 800g Schweinsbäckchen
- 200g Karotten
- 150g Staudensellerie
- 200g Knollensellerie
- 100g Petersilienwurzel
- 1 Stange Lauch (in Ringe schneiden)
- 300g Zwiebeln
- 0,5 l Portwein, rot
- 0,5 l trockener Rotwein
- 0,8 l Rinderfond
- 4 EL Tomatenmark
- 3 EL Puderzucker
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 1 TL Piment (zerdrückt)
- 1 Zitrone unbehandelt
- 50ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Speisestärke (dunkel)

Zubereitung:

- Falls die Bäckchen noch mit Fett und Silberhaut versehen sind, diese parieren. Oder ihr bestellt sie bei Eurem Metzger bereits parierte.
- Die Bäckchen leicht salzen und mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten.
- Wurzelgemüse schalen und in Würfel schneiden.

Den Puderzucker im Dutch Oven (alternativ Bräter) karamellisieren, die Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzel und den Sellerie dazugeben und anschwitzen.

- Nun den Lauch und 2 Minuten später das Tomatenmark zugeben und anschwitzen.

- Mit 250ml Portwein ablöschen, aufkochen lassen und mit 500ml Rotwein auffüllen.

Das Ganze bis zur Hälfte einreduzieren lassen und nochmals wiederholen.

Anschließend mit 500ml Fond aufgießen.

- Die Schweinebäckchen dazugeben.
- Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, Nelken und Piment hinzugeben.
- Zitronenzesten hinzugeben.
- Jetzt das Ganze für ca. 2 – 2 1/2 Stunden schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit den Flüssigkeitsstand kontrollieren und ggf. mit etwas Wein oder Fond auffüllen.
- Die Schweinebäckchen sind fertig, wenn sie mit einer Gabel gestochen, leicht und selbständig wieder „von der Gabel rutschen“.
- Die Bäckchen entnehmen und auf die Seite stellen.
- Den Soßensatz bis zur Hälfte einreduzieren, absieben und die Soße in einem separaten Topf nochmals aufkochen lassen.
- Mit Sahne und etwas Soßenbinder abbinden:
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Bäckchen wieder hinzugeben und nochmals 10-15 Minuten mitköcheln lassen.

Als Beilage eignen sich Spätzle, Semmelknödel oder Kartoffeln.





PORTO
VALDOURO
TAWNY
PORT
BOTTLED AND SHIPPED BY QUINTA AND VINEYARD BOTTLERS VINHOS S.A.
VILA NOVA DE GAIA - PORTUGAL
19% VOL
PRODUCE OF PORTUGAL

tegut...
vom Feinsten
traditionell zubereitet
Rinder Fond
mit deutschem
Weißwein verfeinert

