



Geschmorte Schweinebäckchen

4 Portionen

800 g Schweinebäckchen
1 Zwiebel
75 g Möhren
75 g Knollensellerie
75 g Petersilienwurzel
50 g Schweineschmalz [Butterschmalz]
1 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
etwas Mehl

- Zwiebel pellen und würfeln
- Möhre, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und zu Brunoise schneiden
- Schweinebäckchen soweit erforderlich parieren, dann halbieren oder dritteln und trocknen, dann salzen und mehlieren

Schmalz erhitzen und die Bäckchen rundum braun anbraten. Aus dem Topf nehmen, pfeffern und dann das Gemüse in dem verbliebenen Fett kurz anrösten. Eventuell noch etwas Schmalz zugeben. Tomatenmark zugeben, gut verrühren und noch einen Augenblick rösten. Die Bäckchen zugeben, mit dem Rotwein ablöschen, das Lorbeerblatt zugeben und eine gute Stunde bei mittlerer Hitze schmoren. Die fertigen Bäckchen aus dem Topf nehmen, die Soße durch ein Sieb gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Bäckchen dann darin warm halten.

Dazu Topinamburpüree mit Thymianchips und z. B. ein trockener Spätburgunder.