



## Schweinebacke mit scharfem Wirsing

4 Portionen

1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 Rosmarinzweig  
3 Nelken  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Pfefferkörner  
800 g Schweinebacke  
800 g kleine Kartoffeln  
800 g Wirsing  
2 rote Peperoni  
100 g Perlzwiebeln [Schalotten]  
1 EL Rotisseur-Senf  
400 ml Schlagsahne  
2 EL Butterschmalz  
Pfeffer  
Salz  
grobes Meersalz

Zwiebel ungeschält halbieren  
Knoblauchzehen pellen, halbieren und den Keim entfernen  
Kartoffeln 20 Min. kochen und pellen; evtl. klein schneiden  
Vom Wirsing Strunk und Stiele entfernen, die Blätter in 3 cm große Rauten schneiden, 2 Min. blanchieren und abschrecken  
Peperoni in feine Ringe schneiden  
Perlzwiebeln pellen und längs halbieren oder vierteln

Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin, Nelken, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in 3 Liter Wasser aufkochen; Schweinebacke zugeben und bei kleiner Hitze 2 Stunden kochen. Gegen Ende der Garzeit Sahne und Senf verrühren und in einem großen Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Wirsing und Pfefferschoten zugeben und einige Minuten kochen. Mit Salz abschmecken. Gleichzeitig Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Perlzwiebeln und Kartoffeln darin goldbraun braten. Mit grobem Meersalz würzen. Die Schweinebacke in Scheiben schneiden und mit Wirsing und Kartoffeln servieren.