



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.