

Schweinebäckchen in Rotwein

Kategorie: Fleischgericht

Rezept Nr.: 407

Portionen: 4

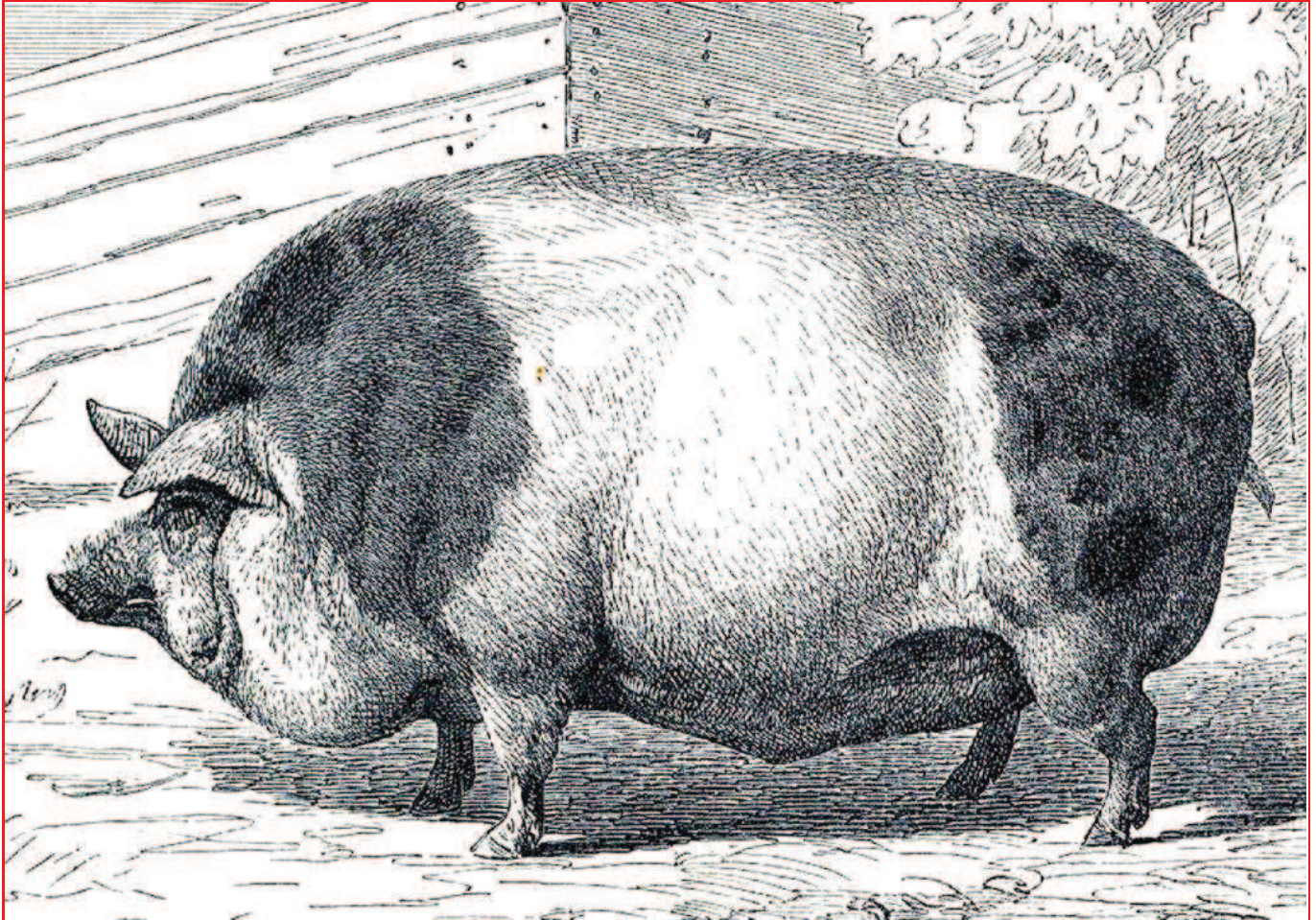
Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Spanferkelbäckchen	800	Gramm	ausgelöst (ohne Schwarte)
Rotwein	0,4	Liter	
Karotten	2	Stück	
Petersilienwurzeln	2	Stück	
Stangensellerie	2	Stangen	
Knoblauchzehen	2	Stück	
Olivöl	0		
Majoran	0		
Zwiebel	2	Stück	mittelgroß
Bratensaft	0,25	Liter	

Zubereitung

Vorbemerkung: Die Spanferkelbäckchen muß man beim Metzger vorbestellen. Statt Spanferkel kann man auch die Bäckchen vom ausgewachsenen Schwein verwenden.

1. Gemüse putzen, Knoblauch schälen und alles klein schneiden.
2. Schweinebäckchen pfeffern, leicht mit Mehl bestäuben und in einer Kasserole in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten.
3. Das klein geschnittene Gemüse zugeben und 5 Minuten mit anrösten, Majoran zugeben, salzen und mit dem Rotwein und dem Bratensaft aufgießen. Spanferkelbäckchen ca 30 Minuten mit schmoren, dann herausnehmen und die Sauce mit dem Gemüse weiter einkochen bis sie die richtige Konsistenz hat (sie soll nicht zu dünnflüssig sein). Schweinebäckchen brauchen 10-15 Minuten länger.
4. Sauce mit dem Gemüse durch ein Sieb gießen und wieder in den Topf geben, die Schweinebäckchen zugeben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und evtl.- noch etwas Majoran abschmecken. Kurz vor dem Servieren noch einen kleinen Schuß Rotwein zugeben (macht die Sauce fruchtiger).
5. Dazu passen Eiernudeln wie Breite Nudeln oder Tagliatelle, aber auch Bratkartoffeln. Die Gemüse kann man, wenn man so etwas mag, gesondert erhitzen und als Beilage servieren.

Bei dem Wein sollte es sich um einen Wein handeln, der eher fruchtig als kräftig ist:. Besonders gut schmeckt das Gericht mit einem Syrah von der nördlichen Rhône (Saint-Joseph, Crozes-Hermitages). Schön ist es aber auch mit den Wein-Aromen zu spielen und einen Pinot noir, Chianti, Lemberger oder Zweigelt zu nehmen. Es ist überraschend wie sich das Gericht hierdurch verändert.



Notizen
