

# Schweinebäckchen geschmort in Rotwein

Kategorie: 07) Fleischgerichte  
Rezept Nr 780  
Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 00:15  
Garzeiten: 00:40  
Saison: Herbst/Winter

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Schweinebäckchen	800 Gramm		
Mehl	1 EL		
Butter	10 Gramm		
Olivenöl	2 EL		
Wammerl	120 Gramm	roh geräuchert, gewürfelt	
Karotten	400 Gramm		
Knoblauchzehe	1 Stück		
Thymian			
Stangensellerie	1 Stück		
Rotwein	0,5 Liter	Côtes du Rhône	
Salz, Pfeffer			
Lorbeerblatt	1 Stück		

## Zubereitung

1. Karotten schälen und in Stücke schneiden, ebenso den Stangensellerie, Knoblauch hacken.
2. Die Butter mit dem Olivenöl erhitzen, die Schweinebäckchen salzen, pfeffern und in Mehl wenden, von allen Seiten schön anbraten, salzen und pfeffern, mit Thymian bestreuen (oder 2 frische Thymianzweige hinzufügen) und ein Lorbeerblatt beifügen.
3. Das Fleisch herausnehmen und warmstellen.
4. Im Bratenfette die Wammerlstücke anbraten (evtl. überschüssiges Fett abgießen) und die Gemüse zugeben, mit anrösten, ebenso den Knoblauch aber nur kurz (damit er nicht braun und bitter wird).
4. Die Bäckchen wieder zugeben und mit dem Rotwein aufgießen. Einkochen lassen bis die Sauce schön sämig ist. Dauer: a) Auf mittlerer Hitze ca. 35 Minuten bei geöffnetem Bratentopf. b) Bei geschlossenem Topf auf Stufe 1 oder 2 ca. 60 -75 Minuten. Evtl. muss man dann noch bei geöffnetem Topf bei größerer Hitze die Sauce etwas weiter reduzieren.

Anrichten: Das Gericht schmeckt sehr gut mit einem guten Kartoffelpüree, aber auch mit Tagliatelle oder einem cremigen Spargelrisotto.

Tipps: Je nach verwendetem Wein, kann es sein, dass die Säure nach dem Einkochen sehr in den Vordergrund tritt. Dies kann man mit einem Schuss Portwein korrigieren.  
Die Sauce gewinnt an Komplexität, wenn man ein Stück Orangenschale mitkocht.



## Notizen

---