


# Schweinsbäckli mit Crumble und Erbsen-Bohnen-Salat



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 25 min

 Aktivzeit: 30 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

**8 Stück** Bäckli vom Schweizer Schwein (beim Metzger vorbestellen)

**100 g** Lardo  
HOLL-Rapsöl

**100 g** Rüebli

**2** Zwiebeln

**15 g** Tomatenpüree

**3 dl** Rotwein

**5 dl** Rindsfond

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**50 g** Panko

## Kartoffelpüree

**500 g** Kartoffeln mehlig kochend

**120 g** Butter

**2 dl** Milch

Muskatnuss

## Erbsen-Bohnen-Salat

**500 g** Bohnen weiss

**15 g** Salz

**50 g** Erbsen gelb

**50 g** Bohnen grün

**50 g** Butter

**15 g** Balsamico weiss

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

**1206** kcal

**41 g** Eiweiss

**56 g** Kohlenhydrate

**83 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

## Zubereitung

- 1 Schweinsbäckli in einem Schmortopf kurz beidseitig mit Rapsöl anbraten und beiseitestellen.
- 2 Rüeblü und Zwiebeln schälen, in kleine Stücke schneiden und im Schmortopf andünsten.
- 3 Tomatenpüree beigeben und mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen, Rindsfond dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Bäckli wieder zurück in den Topf geben und ca. 90 Minuten schmoren lassen.
- 5 Lardo in kleine Würfel schneiden und goldgelb sautieren. Die Würfel absieben und im gleichen Fett ebenfalls das Panko sautieren und abtropfen lassen.
- 6 Kartoffeln schälen, im Salzwasser weichkochen, ausdämpfen und passieren.
- 7 Butter mit Milch aufkochen, zu den pürierten Kartoffeln geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 8 Die weissen Bohnen im Wasser weichkochen und absieben und mit Salz abschmecken. Das Gleiche mit den gelben Erbsen.
- 9 Die grünen Bohnen kurz im Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken.
- 10 Bohnen und Erbsen miteinander mischen und mit Butter in der Pfanne leicht erwärmen, anschliessend mit Balsamico marinieren.
- 11 Schweinsbäckli aus dem Fond nehmen und warm stellen. Gemüse absieben. Garfond passieren und reduzieren, bis eine Sauce entsteht. Anschliessend die Bäckli wieder beigeben und glasieren.
- 12 Kartoffelpüree als erstes auf den Tellern anrichten und mit der Kelle ein Seeli machen. Die Schweinsbäckli ins Seeli geben und mit der Sauce übergiessen. Erbsen-Bohnen-Salat gleich daneben platzieren, zum Schluss die Bäckli mit Lardo-Panko-Crumble bestreuen.



**Der feine Unterschied.**

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer  
Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).**

**Schweiz. Natürlich.**

