


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 Rüeblli und Zwiebeln schälen, in kleine Stücke schneiden und im Schmortopf andünsten.
- 3 Tomatenpüree begeben 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 begeben 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.**

Schweiz. Natürlich.



**SUISSE
GARANTIE**