Schweinsbäckli-Sweetbread

Gesamtzeit: 3 h

Aktivzeit: 1 h

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

Duroc-Schweinebäckchen

8 Stück	Schweinsbäckli, Duroc
1	Zwiebel
1	Karotte
1	Knollensellerie
1	Knoblauch, ganz
50 g	Tomatenpüree
3 Stück	Lorbeerblätter
3 dl	Rotwein
2 dl	Wasser

Randen

2 Stück	Randen
20 g	gemahlener Kaffee
1 dl	Olivenöl
50 g	Apfelessig

Sesammayonnaise

10 g	Zitronensaft
40 g	Eigelb
20 g	Senf
5 g	Salz
160 g	Sonnenblumenöl
20 g	Sesamöl

Nährwerte

1 Portion (ohne Brot) enthält ca.:

1203	kcal
26 g	Eiweiss
13 g	Kohlenhydrate
110 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

Zubereitung

Duroc-Schweinsbäckli

1 Etwas Fett in eine Pfanne geben und direkt schon salzen. Die Schweinsbäckli etwas parieren und im Öl anbraten. Rausnehmen und beiseite legen. Gemüse in Würfel schneiden und in etwas Öl dunkel rösten. Tomatenpüree beigeben und kurz mitrösten. Schweinsbäckli beigeben und mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser auffüllen, Lorbeer beigeben und etwa 2 Stunden köcheln lassen oder im Ofen zugedeckt bei 160 °C schmoren. Sobald das Fleisch zart ist, die Sauce passieren und einkochen.

Randen

1 Randen weich kochen, schälen und raffeln. Gemahlenen Kaffee dem Öl beigeben, 30 Minuten ziehen lassen und passieren. Mit Apfelessig, dem aromatisierten Olivenöl und Salz abschmecken.

Sesammayonnaise

1 Alle Zutaten bis aufs Öl in einer Schüssel mischen. Beide Öle langsam zum Eigelb geben und mit einem Schwingbesen steif schlagen.