

# Schweinsbäckli-Smorrebrød



Der feine Unterschied.

 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

## 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 begeben und kurz mitrösten. Schweinsbäckli begeben und mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser auffüllen, Lorbeer begeben 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. Gemahlene Kaffee dem Öl begeben, 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.