


Geschmorte Schweinsbäckchen mit Sellerie und blauen Kartoffeln



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 40 min

 Marinieren: 50 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 800 g** Kopfbäckchen vom Schweizer Schwein (beim Metzger vorbestellen)
- 900 g** Sellerie
- 2** Rüebli
- 2** Zwiebeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 2 EL** Tomatenpüree
- 3 dl** Madeira oder Marsala
- 2 dl** Rotwein
- 5 dl** Rindsfond
- 2** Lorbeerblätter
- 2 Zweige** Rosmarin
- 600 g** blaue oder violette Kartoffeln
- 2 EL** Butter
- 1 EL** Mehl

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 1011** kcal
- 40 g** Eiweiss
- 39 g** Kohlenhydrate
- 62 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Rückverfolgbar vom Teller bis zum Hof:

Jedes Stück Schweizer Fleisch kann lückenlos bis zum Hof zurückverfolgt werden.

Zubereitung

- 1** Sellerie schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher von ca. 7 cm Durchmesser Kreise ausstechen und beiseitelegen. Selleriereste in grobe Stücke schneiden. Rüebli und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

- 2 Bäckchen salzen und pfeffern. In einem Bräter Öl kräftig erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Das Gemüse bis auf die Sellerie-Rondellen zum Bratensatz geben und andünsten. Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Mit Madeira oder Marsala, Rotwein und Fond ablöschen. Lorbeer und Rosmarin beifügen. Alles aufkochen. Dann zugedeckt im auf 160 °C (Umluft) vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze 180°C) 2 Stunden weich schmoren.
- 3 Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Im Dampf weich garen.
- 4 Sellerie-Rondellen im Siebeinsatz knapp weich dämpfen. Die Hälfte der Butter in einer weiten Pfanne schmelzen und den Sellerie darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.
- 5 Fleisch aus der Sauce nehmen und warmhalten. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Restliche Butter mit dem Mehl vermischen und unter die kochende Sauce rühren, diese 5 Minuten kochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und Bäckchen zurück in die Sauce geben.
- 6 Das Fleisch mit der Sauce, dem Sellerie und den Kartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Tipp Für ein knuspriges Bäckchen-Topping eignen sich feinste Streifen von Sellerie, in Öl goldbraun frittiert.