


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

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

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.