Geschmorte Schweinsbäckchen mit Sellerie und blauen Kartoffeln

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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. Sellerieresteste 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.