

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

Geschmortes Schweinsbackerl mit Malzbier, Sellerie und Senfblattgemüse



2 Stunden 20 Minuten / aufwendig

Zutaten für 4 Personen

8 Schweinsbackerl, Schmalz, 250 g Schweinskochen (klein gehackt), 2 Karotten, 2 Stangen Sellerie, 2 Zwiebeln, 2 l Malzbier, 1 EL Tomatenmark (Tomatenflocken), 1 Thymianzweig, 5 frische Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner, 2 Zehen Knoblauch, 5 Schalotten, 1 EL Senfkörner, Stärkemehl, 1 Knolle Sellerie, Salz, Pfeffer.

Für das Senfblattgemüse: 400 g Blattsenf, 1 TL Senfkörner (in Essig eingelegt), 50 g Butter, 3 Schalotten, Salz, Muskatnuss.

Zubereitung

Karotten, Stangensellerie, Sellerieknolle und Zwiebeln in Stücke schneiden. Die Schweinsknochen mit etwas Schmalz im Rohr bei 160 °C ca. 15 bis 20 Minuten rösten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Schmalz rundum anbraten. Das Gemüse zugeben und mitrösten. Die Schweinsbackerl herausnehmen und beiseite stellen. Die gerösteten Knochen zum Gemüse geben und mit dem Tomatenmark kurz rösten. Mit $\frac{3}{4}$ Liter Bier aufgießen und einreduzieren. Thymian, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Senfkörner, geschälte Knoblauchzehen und Schalotten dazugeben, das Fleisch wieder einlegen. Mit dem restlichen Bier aufgießen, aufkochen, den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Mit Backpapier abgedeckt am Herd oder im Rohr bei 160 °C ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Das weich geschmorte Fleisch aus dem Fond heben mit Klarsichtfolie abdecken. Den Fond durch ein Sieb gießen und ein wenig einreduzieren, dann mit angerührter Stärke binden. Für das Senfblattgemüse die Schalotten in Streifen schneiden und in Butter langsam anschwitzen. Blattsenf dazugeben, mit Salz und Muskatnuss würzen, mit einem Deckel zugedeckt 2 Minuten beiseite stellen. Vor dem Anrichten die Senfkörner dazugeben. Geschmorte Schweinsbackerl mit der Sauce, einigen Stücken vom mitgeschmortem Knollensellerie und dem Senfblattgemüse auf Tellern anrichten.