

Foto: ORF



Geschmorte Schweinsbackerl in Schwarzbiersauce mit Sellerie/Erdäpfelpüree und glasierten Zuckerschoten

Alexander Neubacher, Berggasthof Edelweiß

Zutaten (4 Personen):

8 Schweinsbackerl à ca. 70–100 g (vom Metzger des Vertrauens)
Öl oder Schmelzcreme mit Buttergeschmack zum Anbraten
1 große Sellerieknolle
3 gekochte mehligke Erdäpfel
1–2 Karotten (gelb & orange)
125 g Butter
ca. 1/8 l Kochcreme oder Obers
0,5 l Schwarzbier (Gösser Stiftsbräu oder Wieselburger Schwarzbier)
0,25 l Suppe (Rind, Gemüse – was gerade da ist)
200 g Zuckerschoten
Pernod (nach Geschmack)
Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schweinsbackerl:

Fleisch zuputzen und in einer Pfanne auf der Oberseite (die mit der Silberhaut) scharf anbraten! Umdrehen und etwas Brunoise Gemüse (Sellerie-, gelbe und orange Karottenwürfel) dazugeben und weiter anbräunen – leicht salzen und pfeffern Mit 1/4 Schwarzbier ablöschen – kurz einkochen lassen und mit der Suppe aufgießen, danach zugedeckt ca. 40 - 45 Minuten schmoren lassen. Die Bäckchen sollten nun weich und die Sauce einreduziert sein. Das restliche Bier zugeben abschmecken und eventuell mit Maisstärke eindicken.

Sellerie-Erdäpfelpüree

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Sellerie und Erdäpfel schälen und würfeln. In einem Topf mit 1/8 Butter geben und anschmoren. Mit etwas Wasser aufgießen und weichdünsten. Obers dazugeben und pürieren (Tipp: Sollte man das Püree sehr fein haben mögen, kann man es durch ein feines Sieb streichen). Mit Salz Pfeffer abschmecken – eventuell je nach Lust und Geschmack etwas Säure (Wein, Zitronensaft, Verjus) zugeben.

Zuckererbsenschoten:

Zuckererbsen waschen und in Querstreifen schneiden. In Olivenöl anbraten leicht salzen danach mit Pernot ablöschen und beim Anrichten dekorativ über das Püree geben.