

Foto: ORF



## **Geschmorte Schweinsbackerl in Schwarzbiersauce mit Sellerie/Erdäpfelpüree und glasierten Zuckererbsenschoten**

**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 Sellerieknohlle  
3 gekochte mehlige 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 Zuckererbsenschoten  
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 anbränen – 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 Quersteifen schneiden. In Olivenöl anbraten leicht salzen danach mit Pernot ablöschen und beim Anrichten dekorativ über das Püree geben.