

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Richard Rauch

### Geschmorte Schweinsbackerl, Malzbiersauce, Grießknödel

**2 Stunden 15 Minuten/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen:

8 Schweinsbackerl, Schweineschmalz, 250 g Schweinskochen (fein gehackt), 1 gelbe Rübe, 2 Karotten, ¼ Knolle Sellerie, 2 Zwiebeln, 2 Liter Malzbier, 1 EL Tomatenmark, 1 Thymianzweig, 5 frische Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner, 2 Zehen Knoblauch, etwas Stärkemehl, 2 EL Honig, Salz, Pfeffer.

Für die Grießknödel: 500 g Milch, 1 EL Butter, 200 g Grieß, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss. Außerdem: frischer Schnittlauch.

### Zubereitung

Die Schweinsbackerl mit Salz und Pfeffer würzen, in etwas Schmalz rundum anbraten. Die Knochen zugeben und mitbraten. Die Backerln herausnehmen und beiseite stellen.

Rübe, Karotten, Sellerie und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Gemüse zu den Knochen geben und hellbraun rösten. Tomatenmark zugeben, kurz anrösten und in Folge auch Thymian, Lorbeer, Pfeffer und Knoblauch zugeben.

Mit der Hälfte vom Bier aufgießen, aufkochen und dabei immer wieder den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Etwas einreduzieren, danach den Rest vom Bier zugießen und das Fleisch wieder einlegen.

Mit Backpapier abgedeckt am Herd oder im Rohr bei 160 °C ca. 2 Stunden schmoren. Danach Fleisch und Gemüse aus dem Fond heben, mit Klarsichtfolie abdecken.

Den Fond durch ein Sieb gießen, etwas einkochen lassen, wenn nötig mit etwas Stärkemehl binden. Die Sauce mit Honig verfeinern.

Für die Grießknödel Butter, Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss aufkochen, Grieß dazugeben und abbrennen (das heißt, die Masse so lange rühren, bis sich auf dem Topfboden ein Belag bildet und die Grießmasse eine kompakte Form angenommen hat.)

Auskühlen lassen und die Eier nacheinander einrühren. Knödel formen und diese 5-7 Minuten in Salzwasser kochen.

Schweinsbackerl mit der Sauce und Grießknödel auf Tellern anrichten und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.