



UNSER TIPP:

Nach dem Anbraten und Auffüllen mit Rotwein und Fond das Gemüse mit einer Schaumkelle aus der Raine herausnehmen und erst mit den Champignons wieder dazugeben. So bleibt das Gemüse schön bissfest. Perfekt dazu passt ein Brezenknödel-Souffle.

SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN G.G.A.

Bäckchen vom Schwäbisch- Hällischen Landschwein in Rotwein geschmort



ZUTATEN:

8 Bäckchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.	250 ml Kalbsfond
2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt	200 g Champignons, geviertelt
¼ Knolle Sellerie, gewürfelt	Im Gewürzsäckchen:
2 Karotten, gewürfelt	2 Zweige Rosmarin, 1 Zweig Thymian,
2 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt, 6 Wacholderbeeren, 6
1 TL Zucker	Körner weißer Pfeffer, zerstoßen, 6
1 Stange Lauch, in Ringe geschnitten	Körner Piment, ½ Sternanis
40 ml Portwein	Salz
350 ml Rotwein (Bürgstadter Berg g.U.)	

ZUBEREITUNG:

Küchenfertige Schweinebacken in einer Raine mit etwas Rapsöl anbraten. Anschließend das Fleisch wieder herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel, Sellerie und Karotte in der Raine anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen. Tomatenmark zugeben und kurz anbraten, Zucker zugeben. Den Lauch kurz andünsten und mit Portwein ablöschen, reduzieren lassen. Rotwein und Kalbsfond zugeben und aufkochen lassen, dann etwas reduzieren lassen. Gewürzsäcken und Schweinebacken in die Raine geben und die Raine mit einem Deckel verschließen. Das Fleisch sollte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Im vorgeheizten Backofen für 2 Stunden bei 140 °C schmoren lassen. Nach 1,5 Stunden kontrollieren, ob das Fleisch zart ist und bei Bedarf weiter schmoren lassen. Wenn das Fleisch zart ist, die Champignons zugeben und für weitere 30 Minuten mitschmoren. Jetzt die Backen aus der Raine nehmen und die Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren. Die Soße mit Stärke zur gewünschten Sämigkeit abbinden und abschmecken. Alles wieder in die Raine geben und servieren.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck