

GESCHMORTE SCHWEINBÄCKCHEN

MIT KÜMMEL-DUNKELBIER-SAUCE UND WALDVIERTLER KNÖDEL

ZUTATEN

800 g Schweinsbäckchen
Etwas Bratfett
2 Stk. Karotten, würfelig geschnitten
½ Stk. Sellerieknolle, mittelgroß, würfelig geschnitten
02 Stk. Rüben, gelb, würfelig geschnitten
3 Stk. Zwiebeln, mittelgroß, würfelig geschnitten
2 Stk. Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
Thymian
Rosmarin
300 ml Rotwein, kräftig
300 ml Zwettler „Dunkles“
1 EL Mehl
Meersalz
Pfeffer, gemahlen
1 EL Kümmel
500 g Erdäpfel, mehlig
100 g Erdäpfel-Stärke
4 g Grieß
Petersilie



ZUBEREITUNG

Die Schweinsbäckchen in Bratfett anbraten, in eine tiefe, ofenfeste Form legen und das Backrohr auf 160° C vorheizen.

Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauchzehen in Bratenansatz rösten.

Das Tomatenmark und die Kräuter zufügen und kurz mitrösten, mit dem Mehl stauben, wenig Rotwein angießen und einkochen.

Noch 2- bis 3-mal Wein angießen und einkochen.

Den restlichen Rotwein angießen und aufkochen. Das Röstgemüse zum Fleisch geben, es soll mit dem Fond gut bedeckt sein.

Im vorgeheizten Ofen zugedeckt ca. 45 Minuten schmoren, gelegentlich umrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach Fleisch und Gemüse herausnehmen, die Sauce passieren und mit Kümmel und Bier auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Nun Fleisch und Gemüse wieder zufügen.

KNÖDEL

Erdäpfel kochen, durch eine Presse drücken, mit Stärke und Grieß vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Knödel formen, in siedendes Salzwasser geben und je nach Größe zwischen 15 und 20 Minuten garen. Nach Wunsch in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter schwenken und beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.