



Schweinsbäckli geschmort

Rezept für: 4 Personen

1,2 kg	Schweinsbäckli	1	Knoblauchzehe
	Gewürzsatz & Pfeffer	2 EL	Tomatenpüree
	aus der Mühle	1 LT	Rotwein
1 EL	Olivenöl	3 dl	Kalbsfond
1	Rüebli	2	Thymianzweige
½	Knollensellerie	2	Lorbeerblätter
1	Stangensellerie	1	Rosmarinzweig
4	Zwiebeln		

Schweinsbäckli würzen und im heissen Öl rundum anbraten und in eine GN-Schale geben. Das Gemüse schälen, würfeln und im Bratensatz andünsten. Tomatenpüree zugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Fond dazugeben, aufkochen und heiss über das Fleisch ablassen. Kräuter zufügen, GN-Schale verschliessen und im Hold-o-maten bei 80 °C 12 – 14 Stunden schmoren. Fleisch aus dem Fond nehmen und warm stellen. Schmorfond durch ein Sieb giessen, auf einen Drittel einkochen lassen und mit wenig Balsamico abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tipp: Mit Maisschnitte servieren.