

Schweinebäckchen-Topf



Leckere Bäckchen mit Gemüse

Schweinebäckchen zählen nicht direkt zu den Innereien, aber auch nicht zum normalen Muskelfleisch. Obwohl sie aus Muskelfleisch bestehen. Sie sind die Wangen eines Tiers. Sie sind Schmorfleisch, enthalten das öfteren Flechsen und sollten mindestens 1–2 Stunden geschmort werden.

Ich brate die Bäckchen kräftig in Butterschmalz an. Dann gebe ich diverses Gemüse hinzu. Und Tomatenmark und zwei ganze Flaschen Rotwein. Ich lasse die Bäckchen dann eine Stunde köcheln.

Das Ganze ergibt einen kräftigen Topf mit herrlich gegartem Fleisch, Gemüse und einer sehr aromatischen Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweinebäckchen (etwa 400 g)

- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 grüner Paprika
- 2 orange Mini-Paprika
- 1 Zucchini
- 4 Stangenbohnen
- 4 braune Champignons
- 5–6 EL Tomatenmark
- 2 Flaschen Chianti
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 60 Min.

Bäckchen auf jeweils beiden Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse und Pilze putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke zerkleinern. Schalotten und Knoblauchzehen kleinschneiden, Lauchzwiebeln quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Bäckchen darin auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Es sollen sich kräftige Röstspuren auf dem Topfboden bilden. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln in das Fett geben und anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Bäckchen wieder hinzugeben. Restliches Gemüse und Pilze hinzugeben. Mit dem Chianti ablöschen. Röstspuren mit dem Kochlöffel gut vom Topfboden lösen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

Sauce abschmecken. Bäckchen und Gemüse auf zwei tiefe Teller verteilen und Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.