

# Schweinebäckchen

für 2 Personen

- 6 Stück Schweinebäckchen - Haut entfernen  
ca 500 g - im Bräter in Butter und Olivenöl rundherum anbraten  
- salzen, pfeffern
- 1 Stückchen Knollensellerie - würfeln  
2 Möhrchen - würfeln  
mehrere Schalotten - häuten und längs halbieren  
1 Stückchen Lauch - halbe Ringe  
- alles im Bräter mit anbraten
- 1 EL Tomatenmark - im Bräter mit anschwitzen  
1 Glas Wasser - zugeben und mit etwas Zucker unter Rühren alles zusammen glasieren lassen, bis das Wasser ganz reduziert ist
- 1 guter Schuss Rotwein - ablöschen  
¼ 1 Brühe Kalb/Hühner - zugießen und unter Rühren aufkochen lassen
- 1 Lorbeerblatt,  
5 Wacholderbeeren,  
gemahlenen grünen oder schwarzen Pfeffer - in die Soße geben, Hitze reduzieren, Deckel drauf und ca 1 Stunde schmoren lassen.
- Fleisch herausnehmen und warm stellen (Backofen ca 80°)
- Ein großes Stück Butter - in einer Pfanne aufschäumen  
2 EL Mandelblättchen - darin rösten  
Frühlingszwiebeln - in kleinen Stückchen mitrösten  
2 Rosmarinzwige - dazugeben  
- etwas salzen, pfeffern
- Die Bäckchen darin ein paar Minuten marinieren, wieder warm stellen.  
Wer möchte, kann jetzt noch die Soße passieren. Ich esse sie lieber mit allem, was drin rumschwimmt.  
Zum Schluss abschmecken. Fleisch und Soße getrennt servieren.
- Beilagen - dazu passt fast alles – z.B. Spätzle, Pasta, Kartoffeln, Semmelknödel und/oder Gemüse, Salat



*Guten Appetit!*