

# Schweinebäckchen in Rotwein mit Wirsinggemüse und Kartoffelknödel

Rezept für 4 Personen

## Schweinebäckchen in Rotwein (als Alternative Schweineschulterwürfel)

800g Schweinekieferbäckchen (eventuelle Bezugsquelle -Fleischwaren Schwamm Saarbrücken  
500ml Rotwein (am besten im Barrique gereift)  
100g Karottenwürfeln  
100g Selleriewürfel  
100g Zwiebelwürfel  
2Essl Kräuter der Provence, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 1 Teel. Pfefferkörner  
1Essl Tomatenmark  
1Essl Maisstärkemehl  
80g Butterwürfel

### Zubereitung:

Kieferbäckchen mit Salz würzen und in etwas Öl gut anbraten. Angebratene Bäckchen in einen Topf geben. Die Pfanne leicht abkühlen lassen, das Fett wegkippen und den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, aufkochen, bis sich der Satz gelöst hat und dann in den Topf mit den Bäckchen geben. Die Pfanne säubern, darin 2 Essl Öl leicht erhitzen und Sellerie, Karotten und Zwiebelwürfel ganz langsam (ab und zu schwenken) anrösten, 1 Essl Kristallzucker begeben und mit angehen lassen, dann Tomatenmark einarbeiten und ebenfalls mit angehen lassen.

Das leicht karamellierte und tomatisierte Röstgemüse mit dem restlichen Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und zu den Bäckchen geben.

Die Bäckchen mit dem Sud einmal aufkochen lassen, dann Kräuter der Provence, Nelken, Pfeffer und Lorbeerblätter zugeben, umrühren, und bei geschlossenem Deckel ganz langsam ca. 3 Stunden ziehen lassen.

Weich gegarte Bäckchen vorsichtig aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten im Topf pürieren und mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Stärke abbinden, durch ein Sieb passieren und mit den Butterwürfeln eine Soße herstellen.

### Wichtiges und Informatives

- den Topf oder Bräter so wählen, dass die Bäckchen **dicht** liegen.
- Deckel beim Schmoren nicht vergessen, sonst verdunstet zu viel von unserem Soßenansatz.
- 1/3 des Fleischgewichts verlieren die Bäckchen beim Schmoren.
- die Bäckchen sind gut, wenn man sie mit einer Spießnadel ganz leicht durchstechen kann

## Wirsinggemüse in Speckrahmsoße

300g Wirsing  
125 ml Sahne  
80g Dörrfleischwürfelchen  
80g Zwiebelwürfelchen  
1St. Zehe Knoblauchgedrückt  
1Essl Öl  
1Essl Weizenmehl  
1Essl Weißweinessig  
Salz, Pfeffer, Muskat,

### Zubereitung:

Wirsingblätter (grün und gelb gemischt) in kochendem Salzwasser weich kochen und dann in **gesalzenem Eiswasser abschrecken**.

Erkaltete Blätter aus dem Eiswasser nehmen und in Rauten schneiden

### Soße:

Zwiebel, Knoblauch und Speck in heißem Öl anbraten, mit Mehl stäuben, mit Essig ablöschen  
Sahne dazu und mit den Gewürzen abschmecken

### Schneebällchen

500g Kartoffeln(mehlig kochend)

4St Eigelb

50g Stärkemehl (Maisstärke)

Salz, Pfeffer, Muskat

2 Essl gehackte Petersilie

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln abschütten und im Topf auf der noch leicht heißen Platte **gut ausdämpfen lassen (Kartoffeln müssen heiß bleiben)**.

Heiße Kartoffeln in eine **heiße** Schüssel durch die Kartoffelpresse drücken. Stärkemehl, Gewürze und die Eigelbe zügig begeben und mit einem Kochlöffel heiß einarbeiten.

Abschmecken, von der Herdplatte nehmen und Rollen formen, schneiden und Knödelchen formen.

Salzwasser zum Kochen bringen und die fertig geformten Schneebällchen zügig einlegen.

Wenn sie oben schwimmen, die Hitze der Herdplatte ganz klein schalten, die Knödel mit einem Küchenpapier abdecken und ca. 15-20 Minuten je nach Größe ziehen lassen.

### Wichtiges und Informatives

- die Kartoffelmasse muss heiß verarbeitet werden, damit die Maisstärke binden kann
- die Knödel nicht zu groß machen, dann ziehen Sie schneller durch
- Knödel können bis zum Anrichten im Wasser bleiben
- wenn man die Knödel mit einem Küchentuch abdeckt, trocknen diese oben nicht an

### Anrichten:

Die Soße erwärmen und die Bäckchen darin erhitzen, ebenso die Specksoße mit dem Wirsing.

Die Schneebällchen aus dem Wasser holen, auf einem Tuch abtropfen lassen und in einer Schüssel in der gehackten Petersilie wälzen.

Bäckchen, Schneebällchen und Wirsinggemüse dekorativ auf Tellern anrichten.

