

Iberico Schweine-Bäckchen

Zutaten	für 8 Personen
8	Schweine-Bäckchen
Salz, Pfeffer	
1 EL	Mehl
1 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
2 Stg	Staudensellerie
2	Möhren
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark
500 ml	Rioja – Rotwein
3	Lorbeerblätter
2	Gewürznelken
4 Zweige	Thymian
1 TL	Pfefferkörner
1 L	Rinderbrühe

Zubereitung

- Die Schweine-Bäckchen sauber parieren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.
- Sellerie, Möhren und Zwiebel putzen und in feine Würfel schneiden.
- Den Knoblauch schälen.
- In einem flachen Bräter das Olivenöl und die Butter erhitzen und die Bäckchen darin von allen Seiten braun anbraten.
- Das vorbereitete Gemüse zugeben und ebenfalls mit anbraten.
- Tomatenmark zufügen und kräftig durcharbeiten.
- Sobald das Tomatenmark am Boden ansetzt, mit einem Schuss Rotwein ablöschen.
- Den dabei entstandenen Bratensatz mit einem Pfannenwender vom Boden schaben.
- Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Rotwein verbraucht ist. (So entsteht eine schöne dunkle Soßengrundlage)
- Lorbeerblätter, Nelken, Thymian und Pfefferkörner zufügen.
- Mit Rinderbrühe aufgießen, sodass die Schweine-Bäckchen bedeckt sind.
- Im Ofen bei 140°C Ober/Unterhitze 3 Stunden zugedeckt schmoren lassen. Eventuell Brühe nachgießen.
- Das Fleisch herausnehmen und den Schmorfond durch ein feines Sieb passieren.
- Die Sauce auf 500 ml einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Schweine-Bäckchen in die Sauce legen und wieder erwärmen.