

Flämischer Schweine-Schmortopf mit Pommes frites

Für zwei Personen

Für den Schmortopf:

400 g Schweinebäckchen	150 g Schinkenspeck	2 EL Weizenmehl
25 g Zartbitterschokolade	2 Zwiebeln	100 g weiße Champignons
150 g Butterschmalz	2 EL Butter	660 ml kräftiges Abteibier
1 EL mittelscharfer Senf	3 EL Weißweinessig	2 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter	2 Zweige Thymian	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Pommes frites:

4 mehligk. Kartoffeln	2 kg Ochsenfett
-----------------------	-----------------

Die Fritteuse mit Ochsenfett füllen und auf 170 Grad erhitzen.

Für den Flämischen Schmortopf die Schweinebäckchen kleinschneiden und in einem Topf mit dem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Das Fleisch auf einem Teller beiseite stellen und die Zwiebeln im Topf anbraten. Den Schinkenspeck fein würfeln und zusammen mit den Champignons hinzufügen. Die Lorbeerblätter, die Nelken und den Thymian beifügen und mit dem Senf, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Bier ablöschen und aufkochen. Das Fleisch erneut hinzugeben und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten schmoren lassen. Abschließend mit der Schokolade und dem Weißweinessig abschmecken und mit einem Gemisch aus der Butter und dem Mehl binden.

Für die Pommes Frites die Kartoffeln schälen und zu Pommes Frites schneiden. Diese in der Fritteuse für eineinhalb Minuten backen lassen. Anschließend auf einem Stück Küchenpapier ruhen lassen. Anschließend erneut bei 190 Grad in der Fritteuse für zweieinhalb Minuten backen. Den Flämischen Schmortopf mit den Pommes Frites auf Tellern anrichten und servieren.

Michèle van Beirs am 09. Juli 2015