

Schweine-Bäckchen mit Rotkohl

Für 4 Personen

Für die Schweinebäckchen:

2 Karotten	100 g Knollensellerie	3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	8 Schweinebäckchen (à 80 g)	Salz
Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Tomatenmark
1 TL Honig	300 ml Rotwein	3 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner	6 Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin	400 ml Fleischbrühe	

Für den Rotkohl:

1 kg Rotkohl	3 Zwiebeln	3 Äpfel
10 g frischer Ingwer	30 g Schmalz	2 EL Zucker
Salz	2 EL Weinessig	50 ml Orangensaft
100 ml Apfelsaft	100 ml Wasser	3 schwarze Pfefferkörner
1 Zimtstange	2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt
1 EL Johannisbeergelee	1 Zitrone	

Außerdem: 1 Gewürzsäckchen

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Schweinebäckchen mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Bräter erhitzen und die Schweinebäckchen darin von allen Seiten anbraten.

Die Gemüsewürfel, Tomatenmark und Honig zugeben und 2-3 Minuten mitbraten.

Mit Rotwein ablöschen. Wacholder, Piment, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zufügen.

Rosmarinzweig abbrausen, ebenfalls zugeben, die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

Dann Brühe angießen und aufkochen.

Den Bräter zugedeckt in den vorgeheizten Backofen schieben und die Bäckchen ca. 1 Stunde schmoren.

In der Zwischenzeit vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen. Den Kohlkopf vierteln, den Strunk entfernen. Die Kohlviertel hobeln.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Ingwer schälen und fein würfeln.

Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Die Kohlstreifen zugeben und ebenfalls dünsten.

Zucker, eine Prise Salz, Apfelspalten, Ingwer, Essig, Orangen-, Apfelsaft, Wasser zugeben.

Die Pfefferkörner etwas andrücken und mit Zimtstange, Gewürznelken und Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen geben, zubinden und mit in den Topf geben. Von der Zitrone den Saft auspressen und mit Gelee zugeben. Alles gut umrühren und zugedeckt ca. 50 Minuten garen, öfter umrühren.

Sobald die Bäckchen weich geschmort sind, den Deckel vom Topf abnehmen. Den Backofen ausschalten und das Fleisch noch 10 Minuten im Backofen bei Resthitze schmoren.

Anschließend die Bäckchen aus dem Topf nehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Bäckchen wieder in die Sauce legen.

Das Gewürzsäckchen aus dem Rotkraut entfernen, das Kraut abschmecken und auf Teller geben. Mit Schweinebäckchen und Sauce anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln

Sören Anders am 03. Dezember 2021