

Peter Reithmayr präsentiert:

# Schweinebacke / Kartoffel / Kraut

## Zutatenliste (für 4 Personen)

- 12 Stk. Schweinebacken
- 2 Stk. Knoblauch
- 1 EL Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 80 g Zwiebel
- 80 g Sellerie
- 80 g Karotte
- 60 g Lauch
- 6 Stk. Pfefferkörner
- 2 Stk. Lorbeerblätter
- 2 Stk. Wacholderbeeren
- 400 ml Rotwein
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- Öl zum Anbraten

## Zubereitung

Die Schweinebacken zu putzen und mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Schweinebacken scharf anbraten und wieder aus dem Topf nehmen! Das Gemüse kleinwürfeln und anbraten, danach das Tomatenmark dazu geben und 3 Minuten mitrösten lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit Wasser aufgießen und aufkochen, die Schweinebacken wieder zurück in den Ansatz geben und nochmal kochen lassen. Die Gewürze dazu geben und 2 Stunden köcheln lassen. Immer wieder nachsehen, ob die Backen weich genug sind. Wenn die Backen fertig gegart sind, herausnehmen und mit einem feuchten Tuch kaltstellen! Die Sauce nochmal einkochen lassen, abschmecken und durch ein feines Sieb gießen. Eventuell mit Maizena eindicken.

## Kartoffel Espuma

- 200 g Mehlig gekochte Kartoffeln
- 300 g Milch
- 150 g Obers
- 50 g Sauerrahm
- Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Isi Patronen

Die Kartoffeln schälen und in einen Mixer geben. Mit Milch, Sahne und Sauerrahm mixen bis es eine sämige Maße wird. Würzen und in eine Isi Flasche füllen! Mit Zwei Kapseln auffüllen und warmstellen.

## Kraut:

- 200 g Kraut
- 20 ml Apfelessig
- 200 ml Rindsuppe
- Salz, Pfeffer, Kümmel

Kraut in Julienne schneiden, anbraten und mit Essig und Suppe ablöschen. Gewürze dazugeben und langsam köcheln lassen!

*Gutes Gelingen!*