

„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronom: Die Krone am Fluss in Sindringen



„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen – 25. Jubiläum

Und weiter geht ´s! Wir haben ein ganz besonderes Jahr! Die „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronomen feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und wir stellen euch einige der über 320 Gastronomen vor.

Heute geht es nach Sindringen zum Restaurant "Die Krone am Fluss".

[caption id="attachment_21014" align="alignnone" width="300"]



Landgasthof-Hotel Krone,

www.krone-sindringen.de[/caption]

Die Krone am Fluss

Schon immer legte Familie Walter Wert auf Produkte aus der Region Hohenlohe. Beim Gründungsmitglied der "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gastronomen stehen immer saisonale und regionale Produkte auf der Speisekarte.

Mehr Informationen über das Restaurant gibt es [hier](#).

Für unsere Fans hat uns der Gasthof heute ein tolles Rezept zur Verfügung gestellt: **Geschmorte Schweinebäckchen mit Wirsinggemüse und Grünkern-Rote-Beete-Risotto**. Ein herrlicher Genuss!



Zutaten

Für 4 Personen:

- 1 kg Schweinebäckle
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 l Rinderkraftbrühe
- ½ Wirsing
- 1 ganze Zwiebel
- 2 Stück Karotten
- ½ Sellerie
- 1/4 l Sahne
- 1/2 l Rotwein
- 2 Nelken
- 3 Wacholderbeeren
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Esslöffel Dijon-Senf

Für das Risotto:

- 500 g Grünkernschrot
- 1 Rote Beete (vorgegart)
- 1,5 l Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer, Cumin zum Würzen
- Nach Belieben: Gemüsestroh oder Schnittlauch

Zubereitung

Die Schweinebäckchen in einem Schmortopf kurz anbraten. Danach aus dem Topf nehmen und das Röstgemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie) mit Mehl und Tomatenmark anrösten. Mit Brühe und Rotwein auffüllen. Die Gewürze zugeben und mitschmoren (Nelken, Wacholderbeeren, Knoblauchzehen und Rosmarinzweig) Die Schweinebäckchen wieder hinzugeben und alles zusammen eine Stunde weich schmoren

lassen.

Das Fleisch herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb drücken, einreduzieren lassen und zum Schluss Dijon-Senf hinzufügen.

Den Wirsing in große Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Wirsing andünsten und mit Sahne ablöschen. Anschließend nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Cumin würzen.

Für das Risotto den Grünkern geschrotet im Verhältnis 1:3 mit Fleischbrühe langsam kochen. Zum Schluss die vorgekochte Rote Beete würfeln und mit dem Saft zum Grünkern geben. Alles gut miteinander vermengen. Nach Wunsch mit Gemüsestroh (getrocknete Gemüsestreifen) garnieren.