Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schweinebäckchen mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

From nose to tail…

"*From nose to tail*" ist das Motto, wenn es darum geht auch die etwas weniger bekannten Fleischstücke zu verarbeiten. Denn oft sind die vernachlässigten Stückchen beliebte Delikatessen. Zumindest bei uns Köchen sind Bäckchen, Ochsenschwanz und Innereien sehr beliebt. Da verzichten wir gerne auf mageres Filet oder Steak.

Der Vorteil bei Schweinebäckchen ist, dass diese einfach zubereitet sind und ausgezeichnet zart und aromatisch schmecken. Mit Bratkartoffeln und knackigem Gurkensalat wird daraus ein Gaumenschmaus für Genießer.

Deswegen hier die Rezeptur für **„Schweinebäckchen mit Bratkartoffeln und Gurkensalat“**:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 8 Schweinebäckchen
- 1 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und fein gewürfelt
- 200 ml Weißwein
- 500 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Stärke in 4 EL Wasser angerührt
- 1-2 EL Senf, mittelscharf
- 1 kg heimische Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 2 Salatgurken
- 2-3 EL geschnittene Kräuter (z.B. Dill oder Schnittlauch)
- 4 EL Essig
- 4 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Zucker
- Öl oder Butterschmalz zum Braten
- Wer möchte: 2 EL Mayonnaise mit 1 EL Sahne-Meerrettich (oder 1/2 TL Wasabipaste) vermischt
- Wer möchte: 1-2 EL Sesamsamen

Zubereitung

Die Schweinebäckchen in einem großen Topf 3-4 Minuten anbraten, dann herausnehmen.

Im Fett die Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschwitzen. Tomatenmark zugeben und mit Weißwein ablöschen. 5 Minuten rührend einkochen, dann die Schweinebäckchen zugeben, mit Gemüse- oder Geflügelbrühe angießen und bei geschlossenem Deckel ca. eineinhalb Stunden, bei kleiner Hitze, schmoren.

Wenn die Schweinebäckchen gar sind, diese herausnehmen und die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Mit angerührter Speisestärke zur gewünschten Konsistenz aufkochen und andicken und mit Senf abschmecken. Die Schweinebäckchen zurück in die Soße geben und bei kleinster Stufe warmhalten.

Die Kartoffeln in reichlich Wasser circa 25 – 30 Minuten garkochen, abseihen und etwas auskühlen lassen. Dann schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in einer großen Pfanne mit Öl oder Butterschmalz und etwas Salz goldgelb braten.

Die Salatgurke gründlich waschen und mit einem Sparschäler in gleichmäßige Streifen schälen. Gurkenstreifen salzen und 5 Minuten ziehen lassen, dann mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer vermischen. Vor dem Servieren die frischen Kräuter hinzugeben.

Zum Anrichten, die Schweinebäckchen auf Teller verteilen und mit etwas Soße beträufeln. Dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat reichen.

Tipp: Wer möchte, kann 2 EL Mayonnaise mit 1 EL Sahne-Meerrettich oder 1/2 TL Wasabipaste vermischen und über die Bäckchen in Fäden ziehen. Mit Sesamsamen bestreuen.