

## Gebackene Schweinebäckle mit Kartoffelsalat



### Zutaten:

- für 4 Personen
  - 4-8 Schweinebacken, vorzugsweise die kleinen Magerschweinebäckle oder Jungschweinbäckchen
  - 1l Ltr. Gemüsebrühe
  - 1 Karotte
  - 100 g Knollensellerie
  - 1 Zwiebel
  - 1 Lorbeerblatt
  - 200 g Semmelbrösel
  - 2 Eier
  - 2 EL Mehl
  - 1 EL Sahnemeerrettich
  - Öl, zum Backen
- 
- 1 kg Kartoffeln, festkochend (z.B. Ditta, Sieglinde, Moorsieglinde, Anabell)
  - 1 Zwiebel
  - 4 EL Weißweinessig
  - 1 El Senf, mittelscharf
  - 150 ml Schweinebäcklebrühe
  - Salz und Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker
  - 4 El Öl (Sonnenblumenöl)



### Zubereitung

Die Schweinebacken von Sehnen und Fett befreien. Für die Brühe die Karotte schälen und halbieren. Den Knollensellerie schälen und waschen. Die Zwiebel schälen und mit dem Lorbeerblatt spicken. Die Gemüsebrühe zusammen mit der Möhre, der gespickten Zwiebel und dem Sellerie aufkochen. Die Schweinebacken in der Brühe bei milder Hitze etwa 60 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis sie weich sind. Dann in der Brühe abkühlen lassen. Nun aus der Brühe nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Die Schweinebacken falls nötig einmal längs halbieren. Jede Scheibe zuerst in Mehl wenden. Dann durch verquirlte Eier (mit etwas Sahnemeerrettich verfeinert!) ziehen. Zuletzt in den Semmelbrösel wenden. Die panierten Schweinebacken in einer Pfanne oder einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze in reichlich Öl goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen. Die panierten Schweinebacken mit Kartoffelsalat und etwas Sahnemeerrettich servieren.

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen und noch heiß schälen. Anschließend noch warm in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, klein schneiden und in der heißen Brühe etwas ziehen lassen. Senf mit Essig glatt rühren, dann das Öl zugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker zu einem Dressing verrühren.

Die Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit dem Dressing und den Zwiebelwürfel vorsichtig vermengen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer und eventuell etwas Bäckerbrühe nochmals abschmecken.

Tipp: frische Gartenkresse gibt noch eine anregend pikante Note und passt sehr gut zu den Bäckchen.