Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Geschmorte Schweinebäckchen mit Wirsinggemüse und Grünkern-Rote-Beete-Risotto vom Restaurant „Die Krone am Fluss“

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.