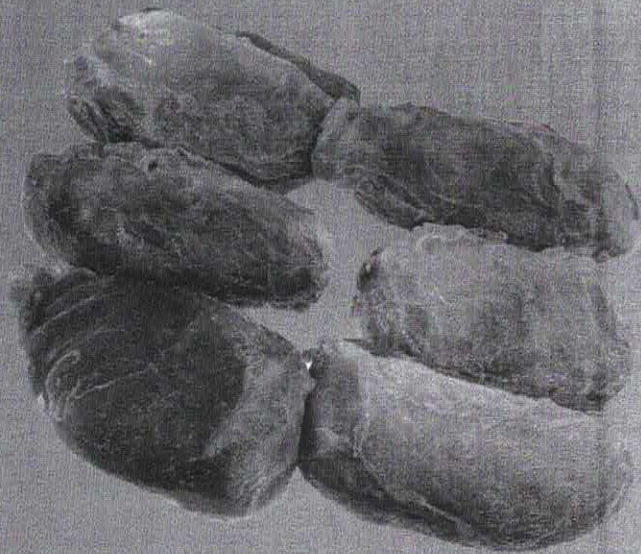


# Ideen für den Herbst

## Schweins-Bäckchen in Spätburgunder

- 12 Schweinsbäckchen
- 1 Bund Suppen- oder Wurzelgemüse
- Salz & Pfeffer
- 3/4 L Spätburgunder Rotwein
- 20g Butter
- 1L Kalbs- oder Rinderfond
- 2 El Öl zum Anbraten
- Lorbeerblätter, Sternanis, Zimt



Das Fleisch auf Zimmertemperatur mit Pfeffer und Salz würzen. Etwas Öl erhitzen, das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten, aus dem Schmortopf oder Bräter nehmen, die Gewürze und das Wurzelgemüse in den Bratensatz geben und kräftig anrösten. Anschließend die Bäckchen auf das Röstgemüse legen und mit 1/3 Rotwein ablöschen. Den Wein einkochen lassen, mit dem restlichen Wein ebenso verfahren, dann den Kalbs- oder Rinderfond dazugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 120°C und geschlossenem Deckel 2-3 Stunden ruhig schmoren lassen.

Das Fleisch vorsichtig aus dem Schmortopf nehmen und warm halten. Den Bratenfond durch ein Sieb geben, in einem kleinen Topf reduzieren, abbinden und abschmecken.

Die Bäckchen in die Sauce legen und mit feinen Bandnudeln servieren.