

Schweinspfeffer (nicht gebunden)



Zuerst eine Weinbeize zubereiten:

1 l Rotwein, 1 dl Rotweinessig, 2 geschälte Rüebli in Stücken, etwas Sellerie in Stücken, 1 Zwiebel mit Lorbeerblatt besteckt, 1 Knoblauchzehe eingeschnitten, 1 Teelöffel Pfefferkörner grob gemahlen, 1/2 Teelöffel Rosmarinnadeln und Thymian, einige Wacholderbeeren.

1 kg Schweinsvossen in der Beize mindestens 4 Tage einlegen.

Fleisch und Gemüse herausnehmen und die Beize in einem Brattopf aufkochen. Den entstehenden Schaum abschöpfen.

2 EL Sonnenblumenöl	Fleisch darin anbraten
1 EL Mehl	über das Fleisch geben, dann herausnehmen
1/2 TL Salz	Fleisch würzen.
Gemüse	ebenfalls anbraten

Fleisch und Gemüse zur Beize geben

1-2 EL Bratensauce
(oder Kalbsfond) zugeben

60-70 Minuten im Backofen schmoren lassen.

Vor dem Servieren geröstet Brotcroutons und 100g gebratene Speckwürfeli darüber streuen. Dazu passen Quarkspätzli und Rotkraut oder Rosenkohl - und natürlich ein Glas "Weingartner Wein" !