

# GESCHMORTE BACKE VOM ALPENSCHWEIN

*mit Tiroler Garnele im Speckmantel und Wirsinggemüse*



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde 40 Minuten

*Für die Backen mit Sauce:*

**4 Schweinebäckchen**  
**Salz, Pfeffer, Mehl**  
**100 ml Butterschmalz**  
**Fond zum Aufgießen**  
**1 Karotte**  
**¼ Sellerie**  
**4 Zwiebeln**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 EL Tomatenmark**  
**250 ml Schwarzbier**  
**50 ml Balsamico**  
**Thymian**  
**Lorbeerblatt**

*Für die Garnelen:*

**4 Garnelen**  
**4 Tiroler Bauchspeck**  
**in Scheiben**  
**30 ml Olivenöl**

*Für das Wirsinggemüse:*

**½ Wirsing**  
**60 g Butter**  
**40 g Mehl**  
**100 ml Obers**  
**100 ml Milch**  
**1 Zwiebel**  
**40 g Tiroler Schinkenspeck-**  
**Würfel**  
**Salz**  
**Muskat**  
**Petersilie**

## ZUBEREITUNG

**Backen mit Sauce:**

- Die Bäckchen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in einer Kasserolle mit Butterschmalz anbraten, bis eine leichte Bräunung der Fleischstücke erreicht ist. Dann aus der Kasserolle auf einen Teller geben.
- Karotte, Sellerie und Zwiebeln schälen und in ca. 1 cm grobe Würfel schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken. Das Wurzelgemüse in der Kasserolle mit den Bratenresten anbraten, das Tomatenmark mitrösten und danach mit Bier und Balsamico ablöschen. 5 Minuten köcheln lassen.

- Die Bäckchen dazugeben und zugedeckt im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Umluft für ca. 90 Minuten schmoren. 20 Minuten vor Schluss kommen die Kräuter dazu. Dann zur Seite stellen und warm halten.

*Gut zu wissen: Das Fleisch ist richtig gar, wenn es von der Gabel fällt.*

**Garnelen im Speckmantel:**

- Garnelen aus der Schale lösen, gut abtupfen und mit dem Bauchspeck umwickeln.
- Kurz vor dem Anrichten in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl an beiden Seiten knusprig braten.

# GESCHMORTE BACKE VOM ALPENSCHWEIN

*mit Tiroler Garnele im Speckmantel und Wirsinggemüse*

## **Wirsinggemüse:**

- 1.** Wirsing in feine Streifen schneiden, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Aus dem Wasser geben und zur Seite stellen.
- 2.** Butter und Mehl zu einer hellen Schwitze in einem Topf erhitzen, mit Obers und Milch aufgießen. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, danach die Gewürze dazu geben.

## **Gut zu wissen:**

*Wenn wir Milch und Obers etwas vorerhitzen und erst dann über die Mehlschwitze gießen, gibt es keine Klümpchen in der Béchamelsauce.*

- 3.** Fein geschnittene Zwiebel und Speckwürfel kurz in einer separaten Pfanne anbraten.
- 4.** Wenn die Sauce nach ca. 15 Minuten schön cremig ist, den Wirsing, Zwiebel und die Speckwürfel dazugeben und mit Petersilie verfeinern.

## **So richten wir an:**


*Geschmorte Bäckchen auf einen vorgewärmten Teller legen, die Tiroler Garnele im Speckmantel obenaufsetzen und das cremige Wirsing-Speck-Gemüse hinzufügen.*

## **SERVUS-EMPFEHLUNG:**

Traditionelle Blaudruck-Tischsets

[SERVUSMARKTPLATZ.COM](http://SERVUSMARKTPLATZ.COM)

---

 **Unsere Weinempfehlung:** Hierzu bietet sich ein Pinot Noir oder St. Laurent aus der Thermenregion wunderbar an.