

Geschmorte Schweinsbackerl

Geschmorte Schweinsbackerl sind ein Genuss für alle, die Fleischgerichte mit einer kräftigen Sauce lieben. Wurzelgemüse und Gewürze verleihen der Sauce einen intensiven Geschmack.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

8 Stk.	Schweinsbackerl
	Salz
	Pflanzenöl
5 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Wurzelpetersilie
1 Stk.	Knollensellerie (mittelgroße)
2 Stk.	Möhren (große)
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Wacholderbeeren
4 Stk.	Pimentkörner
100 ml	Rotwein
	Salz und Pfeffer
1 Zweig	Thymian
100 g	Butter (kalte, zum Binden)

Zubereitung

1. Für die **geschmorten Schweinsbackerl** die Knoblauchzehen Knoblauch schälen und gemeinsam mit der Petersilienwurzel und dem Sellerie in grobe Stücke schneiden. Die Möhren der Länge nach halbieren und die Zwiebeln ebanfals halbieren.
2. Die Schweinsbackerl rundherum gut salzen. In einer heißen Pfanne etwas Öl erhitzen und

das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, bis sich eine schöne braune Kruste bildet. Anschließend die Backerl aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

3. Nun das vorbereitete Gemüse in derselben [Pfanne](#) kräftig anrösten. Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Petersilienwurzel und Knoblauch dürfen dabei ruhig eine kräftige braune Farbe bekommen, denn die Röstaromen bilden die Grundlage für eine besonders würzige Sauce. Erst zum Schluss Wacholderbeeren, Piment und Pfefferkörner hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz vom Pfannenboden lösen. Dadurch gelangen die aromatischen Röststoffe in die Sauce. Anschließend das Fleisch gemeinsam mit dem Schmorgemüse in einen Schmortopf geben und mit Wasser bedecken. Thymian und Salz hinzufügen. Den Schmortopf zugedeckt in das auf 180 °C Heißluft vorgeheizte Backrohr stellen. Die Schweinsbackerl etwa 1,5 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch schön weich ist. Je nach Größe der Stücke kann die Garzeit etwas variieren.
4. Nach dem Schmoren die Schweinsbackerl aus dem Topf nehmen. Den entstandenen Schmorsaft samt Gemüse durch ein feines Sieb abseihen und in einem Topf auffangen. Die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis eine aromatische, cremige Sauce entsteht. Zum Schluss kalte Butter einrühren, damit die Sauce eine schöne Bindung und einen feinen Glanz erhält. Bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinsbackerl zurück in die Sauce geben und nochmals vorsichtig erwärmen. Anschließend auf Tellern anrichten und großzügig mit der kräftigen Sauce überziehen.

Unsere Empfehlung

[hier bestellen](#)

Schmortopf mit Deckel



Tipp

Zu den Schweinsbackerl passen besonders gut Spätzle und gedämpftes Gemüse.
Auch Erdäpfelpüree oder cremige Polenta harmonieren wunderbar mit der kräftigen, aromatischen Sauce.