



Schweinerücken auf Apfel-Lauch-Ragout

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Schweinerücken
2 EL grobkörniger Senf
250 g Lauch
2 säuerliche Äpfel
4 Chicoree
150 ml Apfelsaft
150 ml Weisswein
100 ml Sahne
2 EL Rohrzucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten
2 EL Butter
eventuell
etwas Speisestärke

Kräuter-Knoblauch- Stampfkartoffeln

1 kg mehligkochende
Kartoffeln
250 ml Milch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
je 2 EL Petersilie
und Schnittlauchröllchen
Salz, Muskat
etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Den Backofen auf 80 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Schweinerücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne ringsum gut anbraten. Dann mit dem Senf bestreichen und in einem Bräter für 2,5 Stunden in den Backofen stellen.

Den Lauch waschen und in Streifen schneiden. Den Chicoree vierteln und den Strunk entfernen, die Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen und darin den Zucker leicht karamelisieren lassen. Chicoree, Lauch und Äpfel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Wein und dem Saft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sahne hinzufügen. Den Braten aus dem Ofen holen und die Gemüse-Äpfel Mischung in den Bräter unter das Fleisch geben. Anschließend den Bräter nochmal für 30 Minuten in den Ofen geben.

Zum Servieren den Braten aufschneiden und auf dem Gemüseragout anrichten.



hier gehts weiter →



Seite 1



HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.
Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den
Knoblauch darin goldgelb anbraten.
Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch,
den Zwiebeln, den Kräutern und den
Gewürzen grob stampfen.

Guten Appetit !



Bei uns isst alles Bio.

Alle Rezepte kommen von
unserer Hoflieferant-Köchin –
mit Liebe und Sorgfalt erprobt
und zusammengestellt.

