

LECKER ESSEN

Schweinebacke in Malzbier mit ländlichem Gemüse und Kartoffeln

Zutat des Tages: Malzbier

Zutatenliste (für 4 Personen):

Zutaten:

- 8 Schweinebacken (mager und vom Metzger ausgelöst)
- 150g Tomaten
- 150g Zwiebel
- 0,3 l Malzbier
- 1 Zweig Rosmarin
- 200ml Bratenfond
- 4 große Wirsingblätter
- 8 Möhren
- 1 Kohlrabi
- 800g Kartoffeln
- 100g Butter



Zubereitung

1. Eventuell Fett von den Schweinebacken entfernen.
2. Schweinebacken mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Tomaten waschen, Strunk entfernen und würfeln.
4. Zwiebeln kleinschneiden.
5. Schweinebacke scharf anbraten, anschließend Zwiebeln und Tomaten mitschmoren und mit Malzbier ablöschen.
6. Das Ganze mit Rosmarin garnieren und bei 200°C 30 Minuten lang im Ofen schmoren lassen.
7. Kartoffeln kochen.
8. Gemüse putzen und bis auf den Wirsing in Stifte schneiden. Vom Wirsing vier große Blätter entfernen, waschen und die Strünke herausschneiden.
9. Alle Gemüse nacheinander abkochen und abschrecken.
10. Fleisch aus dem Ofen und aus der Form nehmen und beiseite legen. Den Tomaten-Zwiebelsud sieben und mit Bratensoße vermischen. Das Fleisch in dieser Soße wieder erhitzen.
11. Gemüse in Butter schwenken und alles zusammen servieren.



Kochzeit: 90 Minuten

Infos zum Koch:

Heinrich Wächter kümmert sich um fast alles, was Gelsenkirchen kulinarisch betrifft. Am Berufskolleg bildet er Köche aus, er ist Vorsitzender des Köcheclubs und Mitinitiator vieler Benefiz-Veranstaltungen. Die Küche des Reviers ist ihm in Fleisch und Blut übergegangen, und das macht einen Teil seines Erfolgs aus. Sogar auf dem Bundespresseball war seine Currywurst ein Renner.

Infos zu Heinrich Wächter unter:

www.heinrichwaechter.de



Heinrich Wächter