

Schweinepfeffer bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr Schweineschulter ohne Knochen und Schwarte, 1 frische Blutwurst, 0,5 l Rotwein, 5 cl Rotweinessig, 2 cl Kirschwasser, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 2 Zehen Knoblauch, 2 Zweige Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 Gewürznelke, 0,25 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner, 2 Esslöffel Tomatenmark, 3 Schalotten, 30 gr Butter, 2 Esslöffel Butterschmalz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, Mehl.

Die Vorbereitungen:

Fleisch in grobe Würfel teilen. Blutwurst aus der Hülle drücken, mit Rotwein, Essig und Kirschwasser vermischen. Zwiebel, Möhre und eine Knoblauchzehe putzen und zerkleinert mit den Gewürzen (Pfefferkörner zerdrückt) dazugeben. Dann das Fleisch gut mit der Marinade anfeuchten und im Kühlschrank zwei Tage marinieren.

Die Zubereitung:

Schalotten pellen und wie die zweite Knoblauchzehe fein würfeln. In Butter glasig dünsten, Tomatenmark dazu geben und 20 Minuten schmoren. Salzen und pfeffern. Fleisch gut abtropfen und im heißen Butterschmalz kräftig von allen Seiten anbraten. Mit Mehl bestäuben und durchrösten, Marinade dazugeben und 45-60 Minuten offen garen. Wenn nötig, noch etwas Wasser angießen. Fleisch herausnehmen, Sauce absieben, wieder über das Fleisch geben und mit Butternudeln servieren.