



Iberico Schweinebäckchen in belgischer Biersoße



Die Zutaten:

- 1 kg Iberico Schweinebäckchen
- 3 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 3 Zwiebeln
- 1/4 Knollensellerie
- 2 rote Paprika
- 3 EL Tomatenmark
- 400 ml Bratenfond
- 660 ml Leffe bruin (belgisches dunkles Bier)
- 20 g dunkle Schokolade (mind. 70% Kakao)
- 1 EL geräucherte Paprika

- 1/2 TL Majoran
- 1/2 TL Thymian
- 1/2 TL Petersilie
- 1 TL Pfeffer
- etwas Salz
- etwas Rapsöl

Die Zubereitung:

1. Vorab wird das Gemüse klein geschnitten. Lauch, Knollensellerie, Karotten und Zwiebeln werden in kleine Stück bzw. Scheiben geschnitten. Außerdem könnt ihr auch schon die Paprika in Streifen schneiden.
2. Jetzt werden die Schweinebäckchen gesalzen und anschließend im heißem Rapsöl von allen Seiten scharf angebraten. Dann bis zur späteren Verwendung zur Seite stellen.
3. Das Gemüse (bis auf die Paprika) in den gleichen Topf geben und anbraten bis die Zwiebeln glasig sind. Dann kommt das Tomatenmark hinzu und wird kurz mit angeröstet. Anschließend wird mit dem belgischen Bier und dem Bratenfond abgelöscht. Dabei den Ansatz auf dem Boden ablösen. Das ist purer Geschmack der auf keinen Fall in der Soße fehlen darf.
4. Im nächsten Schritt kommen alle Gewürze und Kräuter hinzu. Außerdem die dunkle Schokolade und die Paprikastreifen. Abgedeckt wandert der Topf jetzt bei 160°C Umluft für 3 Stunden in den Ofen. Nach Ablauf der Zeit braucht ihr nichts weiter zu tun. Die Soße ist stark einreduziert und muss nicht weiter abgebunden werden. Dazu passen Nudeln oder Kartoffeln. Jetzt wird nur noch angerichtet!

Guten Appetit!