



Schweinsbäggli geschmort

Gesamtzeit: 2 h 30 min Aktivzeit: 50 min Einfach

Zutaten 4 Personen

900 g Sellerie
 2 Rüebli
 2 Zwiebeln

 800 g Schweinsbäggli (beim Metzger vorbestellen)
 Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 2 EL HO-Sonnenblumenöl
 2 EL Tomatenpüree
 3 dl Madeira (oder Marsala)
 2 dl Rotwein
 5 dl Rinderfond
 2 Lorbeerblätter
 2 Zweige Rosmarin

 600 g blaue Kartoffeln
 2 EL Butter
 1 EL Mehl

Nährwert Portion

1011 kcal
 62 g Fett
 39 g Kohlenhydrate
 40 g Eiweiss

Zubereitung

- 1** Sellerie schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher ca. 7 cm Kreise ausstechen und beiseite legen. Selleriereste in grobe Stücke schneiden. Rüebli und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
- 2** Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Bäggli salzen und pfeffern, in erhitztem Öl im Bräter von allen Seiten abraten, herausnehmen. Gemüsegewürfel zum Bratensatz geben und andünsten, Tomatenpüree kurz mitrösten. Mit Madeira, Rotwein und Fond ablöschen. Lorbeer und Rosmarin beifügen, aufkochen. Fleisch zugeben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen während 2 Stunden weich schmoren.
- 3** Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, im Dampf weichgaren.
- 4** Sellerie-Rondellen im Siebeinsatz knapp weich dämpfen. Hälfte Butter in die Pfanne, Sellerie darin schwenken, würzen, warmhalten.
- 5** Fleisch aus der Sauce nehmen, warmhalten. Sauce durch Sieb passieren, restliche Butter und Mehl unterrühren, 5 Min. köcheln, würzen. Bäggli zurück in die Sauce legen.
- 6** Auf vorgewärmte Teller anrichten und sofort servieren. (Die Garnitur auf dem Bild sind feinste Selleriestreifen, in Öl goldbraun frittiert.)

Weissbadstrasse 86 Appenzell Steinegg AI
 Telefon 071 787 36 35
 Bahnhof Hauptstrasse 21 Speicher AR
 Telefon 071 780 01 19
www.appenzellerfleisch.ch



**appenzeller
fleisch**
 UND FEINKOST

