

Geschmorte Spanferkelbäckchen

Notizen:

Spanferkelbäckchen mit Olivenöl in einem Bräter anbraten, salzen und pfeffern. Ohne Deckel für 30 Min. in den 180° C Grad heißen Backofen geben. Danach den Bräter wieder auf den Herd stellen, das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Rühren, damit sich der Bratensatz vom Topfboden löst. Die Flüssigkeit bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen, darin das gare Fleisch vor dem Anrichten wenden.

Die Birnenhälften mit Preiselbeeren füllen.

Hierzu passen Knödel, Spätzle oder auch Kartoffel

Zutaten:

800 g
Spanferkelbäckchen,
2 EL Olivenöl,
0,2 l Rotwein,
0,2 l Gemüsebrühe,
Salz und Pfeffer,
4 halbe Williams-
Birnen,
Preiselbeeren,

Tipp:

Dazu passt gut ein Spätburgunder