

Geschmorte Schweinsbäckchen an Dunkelbiersauce



Zutaten für 8 Personen:

| | |
|--------|--|
| 1,6 kg | Schweinebäckchen |
| etwas | Bratbutter |
| 2 | gehackte Zwiebeln |
| 200 g | Gemüsebrunoise (Karotten, Sellerie, Lauch) |
| 50 g | Mehl |
| 3 dl | Dunkelbier |
| 3 dl | Gemüsebouillon |
| | Salz, Pfeffer |
| etwas | Paprika |
| 3 EL | Tomatenpüree |
| 2 | Lorbeerblätter |
| etwas | gehackte Kräuter |

Zubereitung:

Die Schweinebäckchen würzen.

In einer Pfanne die Bratbutter erhitzen und die Schweinsbäckchen auf allen Seiten scharf anbraten und zur Seite stellen.

Danach die Zwiebeln und die Gemüsebrunoise im Bratensatz anrösten.

Das Tomatenmark und das Mehl zugeben und etwas mitrösten.

Das Ganze mit dem Dunkelbier und der Gemüsebouillon ablöschen.

Die Lorbeerblätter und die Kräuter zugeben.

Den Fond mit Gemüse und das Fleisch in einen Topf geben und zugedeckt auf dem Herd ca. 2 Stunden bei kleiner Hitze schmoren lassen.