



# Schweine-Bäckchen

*in Barolo geschmort, Steinpilzpolenta und getrüffeltes Erdgemüse*

Schweinebäckchen in Öl anbraten, Wurzelgemüse in Walnussgroße Würfel schneiden, Bäckchen aus dem Topf nehmen und danach das Gemüse anbraten, mit Tomatenmark tomatisieren und anrösten, mit Brühe und Rotwein 2-3 x ablöschen. Bäckchen, Lorbeer, Wacholderblatt und Nelke zugeben und abgedeckt im Ofen bei ca. 120 Grad 1 Std. schmoren lassen!

Fleisch aus dem Topf nehmen, Soße mit der Mehlbutter abbinden, mit Salz und Pfeffer abwürzen, abpassieren.

## Zutaten

8 Schweinebäckchen  
300 g Wurzelgemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Zwiebel)  
100g Tomatenmark  
1 L Fleischbrühe  
¼ l Barolo  
2-3 Lorbeerblätter  
8 - 10 Wacholderbeeren,  
2 Nelken  
100g Mehlbutter  
(je 50g geschmolzene Butter + 50g Mehl)



# Steinpilzpolenta

- Pilzfond zusammen mit den Steinpilzen aufkochen.
- Polenta einrieseln lassen, dabei kräftig mit einem Schneebesen rühren.
- Polenta unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze 40 Minuten offen garen.
- Parmesan und Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Tipp: Parmesanrinde in kleine Stücke schneiden und mitgaren.

## Zutaten

- 750 ml Pilzfond
- 15 g getrocknete eigeweichte Steinpilze
- 200 g Polenta (Maisgrieß)
- 30 g frisch geriebenen Parmesan
- 100 ml Schlagsahne
- Salz, Pfeffer



# Getrüffeltes Erdgemüse

Gemüse im Ganzen in Salzwasser bissfest blanchieren, abschrecken und in Streifen oder Würfel schneiden, in Trüffelbutter schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

## Zutaten

- 200 g Karotten geschält
- 200 g Wurzelsellerie geschält
- 200 g Petersilienwurzel geschält
- 200 g Pastinaken geschält
- 200 g Lauch
- 50 g Trüffelbutter (alternativ Butter und Trüffelöl)
- Salz, Pfeffer, Muskat

