



Schweinspfeffer mit Kürbisknödel

Fleisch von der Schweinsschulter ist gut zum Schmoren geeignet, es wird weich und bleibt dabei saftig. Mit dem Einlegen in eine Beize aus Wein, Essig und Gewürzen wird es gar noch zarter. Es nimmt dabei auch den kräftigen Geschmack der Beize auf und steht so einem feinen Wildpfeffer kaum nach.

Nach traditioneller Art wird die Sauce des Pfeffers mit Blut abgebunden, ersatzweise kann sie auch mit Mehlbutter gebunden werden, das macht geschmacklich kaum einen Unterschied.

Knödel passen sehr gut zu dem Pfeffergericht, besonders gut die Kürbisknödel.

Zutaten (2 Portionen)

300g Schweinsvoressen von der Schulter
1 Schweinsfüßchen
1 Markbein

Beize:

2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
4 Nelken
6 schwarze Pfefferkörner
1dl kräftiger Rotwein
4cl Rotweinessig

Pfeffer:

gebeiztes Schweinsvoressen
geklärte Beize
1 kleine Zwiebel
1dl Hühnerbouillon

1El Sauerrahm
10g Mehl
10g Tafelbutter
Bratbutter

Zubereitung

Alle Zutaten für die Beize kurz aufkochen und auskühlen lassen. Voessen mit Füessli und Markbein 5 Tage in der Beize einlegen.

Fleisch aus der Beize nehmen, dabei die Gewürze abstreifen. Fleischwürfel mit Haushaltspapier trocken tupfen.

Beize aufkochen bis sie kräftig schäumt. Damit flockt das Eiweiss aus und kann nachher zusammen mit den Gewürzen abgeseibt werden, zurück bleibt ein klarer Fond.

Zwiebel grob hacken.

Fleisch inkl. Markbein und Füsschen zusammen mit der Zwiebel in Bratbutter ringsum anbraten und in einen Schmortopf geben. Bratensatz mit dem geklärten Fond und der Hühnerbouillon ablöschen, kurz aufkochen und durch ein Sieb zum Fleisch giessen.

Pfeffer zugedeckt leicht köchelnd gar kochen, das dauert ca. 1 Stunde.

Kalte Tafelbutter und Mehl miteinander verkneten. Sauerrahm und die Mehlbutter (stückchenweise) in den Pfeffer einrühren. Weiter 10 Minuten köcheln lassen.

Die vorgekochten Kürbisknödel in Bratbutter ringsum ca. 5 Minuten braten



Zutaten Beize



Zutaten Schweinspfeffer





Beize aufkochen



Beize geklärt



Bratensatz auflösen





Mehlbutter



Schweinspfeffer geschmort und gebunden

