



Schweinsvoressen mit saurem Most

Mit saurem Most statt mit Wein zu kochen ist eine gute Idee. Der Most bringt gute, fruchtige Noten in die Sauce, Nelken, Lorbeer und Wacholderbeeren steuern Würze bei, wie sie typisch für Wildgerichte ist und eben auch gut zu diesem, leicht säuerlichen Schweinsvoressen passt. Das Voressen wird leicht mit Mehl gebunden, das ist zwar heutzutage etwas verpönt, doch nach der langen Kochzeit ist von Mehlgeschmack nichts mehr zu spüren, dafür überzeugt das Voressen zusammen mit etwas Sauerrahm mit einer leicht sämigen Konsistenz. Mit Rosmarinbutter beträufelte Salzkartoffeln sind die ideale Beilage dazu.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Schweinsvoressen
3dl	Saurer Most, klar
2	Lorbeerblätter
4	Nelken
4	Wacholderbeeren
20g	Tafelbutter
2Tl	Mehl
80g	Rüebli
80g	Sellerie
50g	Zwiebel
3dl	Gemüsebouillon
40g	Sauerrahm
	Pfeffer
4	Birnenschnitze zur Dekoration

Zubereitung

Lorbeerblätter, Nelken und Wacholderbeeren mit ca. 1dl Most kalt aufsetzen und aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen und etwas auskühlen lassen.

Schweinsvoessen in eine Schüssel geben, ca. 2dl saurer Most und den aufgekochten Most mit den Gewürzen zugeben. 2 Stunden ziehen lassen.

Fleisch aus der Beize nehmen, auf Haushaltspapier auslegen und trockentupfen.

Butter in der Schmorpfanne leicht aufschäumen lassen, Mehl zugeben und gut verrühren, damit sich keine Mehlklümpchen bilden. Beize durch ein feines Sieb dazugießen, aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Zwiebel grob hacken.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Voessen eher leicht anbraten und in die Schmorpfanne geben. Zwiebel kurz anrösten und ebenfalls in die Schmorpfanne geben. Bratensatz mit einem guten Schuss Most auflösen und durch ein Sieb zum Fleisch gießen. Bouillon zugießen, das Fleisch sollte knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Mit wenig Pfeffer würzen und zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen.

Rüebli und Sellerie zu groben Stücken schneiden und zum Voessen geben. 1 bis 1 1/2 weitere Stunden ohne Deckel köcheln lassen, damit die Sauce einreduziert. Das Fleisch sollte sich am Schluss mit einer Gabel zerzupfen lassen.

Sauerrahm unterrühren, nur noch kurz köcheln lassen. Voessen anrichten und mit Birnenschnitzen dekorieren.









Der Schaum verschwindet beim Schmoren von selbst.

