Rezept

Schweinebäckchen in Sellerie-Portwein-Sauce

Ein Rezept von Schweinebäckchen in Sellerie-Portwein-Sauce, am 14.06.2025

Zutaten

- **6** gepökelte Schweinebäckchen (beim Metzger vorbestellen)
- **2** Lorbeerblätter
- **1 Bund** Schnittlauch
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **1 EL** weißer Portwein
- **6** Pimentkörner
- **6** schwarze Pfefferkörner
- **1** Sellerieknolle (ca. 500 g)
- **1** kleine Stange Lauch
- **2 EL** Sauerrahmbutter
- **12** gelbe Staudensellerieblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1040 kcal

Zubereitung

1. 2 l kaltes Wasser in einen Topf füllen, die Schweinebacken einlegen, bei mittlerer Hitze aufkochen und in ca. 60-70 Min. garen. Dabei entstehende Trübstoffe mit einem Schaumlöffel entfernen. Nach 45 Min. Piment, Pfeffer und 1 Lorbeerblatt zufügen. Die Bäckchen sind gar, sobald man sie leicht mit einer Nadel einstechen kann. Vom Herd ziehen und beiseitestellen.

2. Inzwischen die Sellerieknolle waschen, bürsten und sauber schälen. Auf einem Gemüsehobel in ca. 3 mm feine Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Lauch putzen, halbieren, waschen und in 5 mm feine Halbringe schneiden.

3. In einer Pfanne (Ø 30 cm) die Selleriescheiben kreisförmig auslegen, ca. 150 ml der beiseite gestellten Brühe angießen, das zweite Lorbeerblatt zugeben und mit Pfeffer würzen. Lauch einlegen, aufkochen, abdecken und bei mittlerer Hitze in ca. 8-10 Min. weich dünsten. Die kalte Butter in den Sud rühren und den Portwein dazugeben. Die Selleriescheiben aus der Pfanne nehmen und portionsweise auf Tellern auslegen.

4. Die Schweinebäckchen aus der Brühe heben und längs mit einem Messer halbieren. Je 3 Hälften auf dem Sellerie anrichten. Mit Portweinsauce übergießen, Schnittlauch bestreuen und den Sellerieblättern verzieren. Mit Pfeffer abschmecken.