



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

## Geschmorte Schweinebacken mit getrüffeltem Kartoffelpüree & Wurzelgemüse

### ZUBEREITUNG

Wurzelgemüse sauber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Schweinebacken mit Salz und Kräutern würzen. Kokosfett in einen heißen flachen Topf geben, Backen darin kurz anbraten. Wurzelgemüse hinzufügen und leicht mitbraten. Wenn alles eine schöne Farbe angenommen hat, Tomatenmark hinzugeben und ein paar Minuten weiter rösten.

Mit Gemüsebrühe oder Wasser aufgießen, aufkochen lassen. Hitze zurückdrehen und den Topf mit einem Deckel schließen. Schweinebacken je nach Größe ca. 30–40 Minuten weich garen. Herausnehmen und warm stellen, Bratensauce aufheben.

Während die Backen garen, Ofen auf 150 °C vorheizen. Karotten waschen, mit Olivenöl, Oregano und Steinsalz marinieren. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C 30 Minuten schmoren lassen. Wenig Wasser hinzugeben, sodass das Gemüse nicht zu trocken wird und ein schönes Röstaroma bekommt.

Für das Püree Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Mit Wasser aufstellen, mit Steinsalz, Muskat und Lorbeerblatt würzen. 20 Minuten kochen, bis sie sehr weich sind. Zu Püree verarbeiten und mit Trüffelbutter vollenden.

Bratensauce durch ein Sieb streichen. Abschmecken, kurz vor dem Anrichten, falls notwendig, erwärmen, frisch geschnittene Kräuter und, wenn notwendig, Steinsalz hinzugeben.

Püree auf Tellern anrichten, Backen darauf setzen. Sauce darüber nappieren, mit Gemüse vollenden.

### TIPP

*Kaufen Sie das Fleisch in Bio-Qualität – es lohnt sich, Sie werden von Zartheit und Geschmack begeistert sein. Auch mit Kalbsbacken gelingt das Gericht sehr gut.*

### ZUTATEN

#### FÜR DIE SCHWEINEBACKEN

200 g gemischtes Wurzelgemüse wie Sellerie, Karotten, Petersilienwurzeln  
8 Schweinebacken  
Steinsalz  
Majoran  
Thymian  
1 EL Kokosfett  
1 EL Tomatenmark  
1 l Gemüsebrühe oder Wasser

#### FÜR DAS GEMÜSE

400 g Karotten  
2 EL Olivenöl  
Oregano  
Steinsalz

#### FÜR DAS PÜREE

500 g mehligere Kartoffeln  
Steinsalz  
Muskat  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Trüffelbutter