



## Speck im Rotweinsud

Herbst, da sind auch deftigere Gerichte auf dem Tisch willkommen. Gut geräucherter Kochspeck, geschmort in einem Sud aus Rotwein und Bouillon, gewürzt mit Nelken, Zimt, Lorbeer und Pfeffer. Das ist auch ein Vorgeschmack auf die kräftigen Wildgerichte. Dazu passen Bratkartoffeln und gedämpfter Rosenkohl sehr gut.

### Zutaten (2 Portionen)

350g	Kochspeck
2	Zwiebeln
2dl	Bouillon
2dl	kräftiger Rotwein
4cm	Zimtstange
2	Lorbeerblätter
5	Nelken
10	Pfefferkörner
2	Prisen Zucker

### Zubereitung

Speck zu 1,5cm dicken Tranchen schneiden. Zwiebeln schälen.

Bouillon und Rotwein kalt aufsetzen, Gewürze zugeben und aufkochen. Sud mit Zucker abschmecken. Speck und Zwiebeln (ganz) zugeben und 1 bis 1 1/2 Stunden köcheln lassen, der Sud sollte dabei deutlich einkochen.

Speck und Zwiebeln anrichten, Sud durch ein Sieb darübergießen.



