



Saures Schweinsvoessen mit Zwiebel und Rahm

Das Voessen ist nicht sehr sauer, es hat eher eine säuerliche Note mit viel Geschmack vom Knoblauch und den Zwiebeln. Ist mehr Säure gewünscht, kann das Voessen kurz vor Ende der Garzeit mit etwas weissem Balsamico abgeschmeckt werden. Vollrahm sorgt für Milde und Sämigkeit der Sauce, die ohne viele Gewürze auskommt, dafür darf man die Muskatnuss grosszügig dosieren.

Aufwändig ist die Zubereitung nicht, sie braucht aber Zeit: Das Voessen muss ca. 1 1/2 Stunden garen und vor allem sollte das Fleisch 2 bis 3 Tage in der sauren Marinade eingelegt werden.

Zutaten (2 Portionen)

280g Schweinshals
5cl Weisswein
8cl weisser Balsamico
3Tl milder Senf
2 Knoblauchzehen

Ragout:

getrocknete Fleischwürfel
Salz und Pfeffer
Mehl
1 Schuss Weisswein
2 Zwiebeln à ca. 50g
100g Rüeblli
2 Knoblauchzehen
2dl Hühnerbouillon
1dl Vollrahm
Muskatnuss
1/3Tl Maizena

Schnittlauch

Zubereitung

Schweinschals zu ca. 2cm grossen Würfeln schneiden.

Weisswein, Balsamico und Senf verquirlen, Knoblauch dazupressen. Schweinschals zugeben, er sollte ganz mit der Marinade bedeckt sein. 2 bis 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch aus der Marinade nehmen, Flüssigkeit abstreifen und die Würfel mit Küchenpapier trocken tupfen. Salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben.

Marinade in einem Pfännchen aufschäumen lassen und durch ein feines Sieb abgiessen.

Den Wurzelansatz der Zwiebel kappen, aber nicht ganz wegschneiden, danach längs zur Schale vierteln. Rüeblis zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden.

Fleischwürfel in Bratbutter anbraten und in einen Schmortopf geben. Bratensatz mit einem Schuss Weisswein ablöschen, aufrühren und durch ein Sieb zum Fleisch giessen. Abgeseibte Marinade zugiessen. Rüeblis und Zwiebel zugeben und mit dem Bouillon auffüllen, das Fleisch sollte knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Rahm zugiessen, grosszügig mit Muskatnuss würzen und die Sauce offen eine weitere 1/2 Stunde leicht einkochen lassen. Kurz vor dem Anrichten Maizena in wenig Wasser anrühren und in das Voessen einrühren. Nach Bedarf mit Pfeffer und wenig Balsamico abschmecken. Nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen.

Schweinsvoessen anrichten und mit feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.









