



Gepökelte Schweinebäckchen auf einer Schnittlauch-Senfsoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fast schon vergessen, bodenständig zünftig, einfack lecker

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 8 Stück Pökelbäckchen (beim Metzger unbedingt vorbestellen)
- Etwas Suppengemüse aus:
- 1 kleinen Stange Lauch in Streifen
- 1 Möhre in Streifen
- 50 g Knollensellerie in Streifen
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, geschnitten
- 2 Lorbeerblätter, 5 - 6 Pfefferkörner, 3 - 4 Nelkenköpfe
- 2 El mittelscharfer Senf
- ½ Becher Crème fraîche
- 30 - 40 g Butter
- Für das Wurzelgemüse:
- 2 Möhren in Streifen / Julienne geschnitten
- 1 Stange Porrée, nur das Weiße, in Streifen / Julienne geschnitten
- 150g Knollensellerie in Streifen / Julienne geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel in Streifen / Julienne geschnitten

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Schweinebäckchen unter fließendem Wasser waschen und in kochendes Salzwasser mit dem

Suppengemüse und den Gewürzen geben. Ca. 50 - 60 min. „leise simmern“ lassen, anschließend prüfen. (die Bäckchen sollten sehr schön weich gekocht sein)

Schritt3

Die Senfsoße:

Schritt4

1 fein gewürfelte Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen und

Schritt5

2 El Mehl dazu geben. Etwas "Ausschwitzen " lassen und mit dem Fond der Schweinebäckchen aufgießen. Glattrühren und leise 10 - 15 min. auskochen lassen. (Dann ist der Mehlkleber ausgekocht).

Schritt6

Den Senf dazu geben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer nachschmecken. Kurz vor dem Servieren erst den Schnittlauch dazu geben. (Um die grüne Farbe zu erhalten)

Schritt7

Das vorbereitete Wurzelgemüse in etwas Butter, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss gewürzt , "bissfest" dünsten.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf vorgewärmten Tellern „mittig“ anrichten, die aufgeschnittenen Schweinebäckchen obenauf placieren und die Schnittlauch - Senfsoße drum herum geben.

Schritt10

Gern reibe ich noch etwas frischen Meerrettich darüber.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** bodenständig, bürgerlich, fast vergessene rezepte, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gepoekelte-schweinebaeckchen-auf-einer-schnittlauch-senfsoesse/>