

kulinarische Reise durch Deutschland

Geschmorter
Schweinekamm
mit Backpflaumen

Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Geschmorter Schweinekamm mit Backpflaumen

Zutaten für 4 Personen:

350 g Backpflaumen, 50 g Zucker, 2 EL geriebener Pfefferkuchen, 800 g Schweinekamm, 2 EL Butterschmalz, 1 Bund Suppengrün, 2 Zwiebeln, 1 TL Tomatenmark, 1 EL Speisestärke, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen.

Zubereitung:

1. Backpflaumen mit 250 ml Wasser in einen Topf geben. Zucker hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend geriebenen Pfefferkuchen unterrühren und kurz aufkochen lassen.
2. Schweinekamm mit Salz und Pfeffer einreiben und in heißem Butterschmalz rundum scharf anbraten. Suppengrün putzen und fein würfeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Gemüse zum Fleisch geben und kurz mitrösten. Tomatenmark einrühren, kurz Farbe annehmen lassen und anschließend mit 500 ml Wasser ablöschen. Das Fleisch zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren lassen.
3. Das Fleisch herausheben und warm stellen. Den Bratenfond sieben und noch einmal aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verquirlen und unter den Bratenfond rühren und ein paar Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Backpflaumen wieder erhitzen und den Schweinekamm in Scheiben schneiden. Das Fleisch anrichten, mit Soße überziehen und Backpflaumen anlegen.

Dazu passen Klöße.