

KNUSPRIGES SCHWEINSBÄGGLI**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. +
30–40 Min. garen
und ruhen lassen

Aufwand: einfach

Zutaten:

1 EL Fleisch-Würzmischung siehe Rezept
unten

1 Zwiebel

2 dl Bratensauce

2 dl Rotwein z. B. Chianti oder Barolo

2 Zweige Rosmarin

2–3 EL kalte Butter

600–800 g Schweinsbäggli (Huft) am Stück,
mit Schwarte

Erdnussöl zum Braten und Dünsten

Es kann sein, dass in diesem Rezept die
Reihenfolge der Zutaten nicht mit den
Anweisungen in den Rezept-Steps
übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns
und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies
innert Kürze behoben sein wird.

1 Backofen auf 250 °C vorheizen. Schweinsbäggli temperieren. Mit Haushaltspapier
trockentupfen. Schwarte über Kreuz mehrmals einritzen. Schweinsbäggli rundum mit der
Würzmischung einreiben. In wenig Öl in einer heissen Pfanne rundum 5 Minuten anbraten.
Auf ein Blech legen und in der Ofenmitte 20–25 Minuten garen. Ofen abstellen und die Tür
einen Spalt weit öffnen. Fleisch im Ofen 10–15 Minuten ruhen lassen.

2 Zwiebel hacken. In wenig Öl glasig dünsten. Mit Wein ablöschen. Von 1 Zweig Rosmarin
die Nadeln dazupfufen. Wein auf die Hälfte einkochen lassen. Bratensauce dazugliessen
und aufkochen. In eine andere Pfanne sieben. Warm stellen. Kurz vor dem Servieren die
Butter unter die Sauce rühren. Fleisch tranchieren und mit der Sauce auf vorgewärmten
Tellern anrichten. Mit restlichem Rosmarin garnieren.

TIPPS

• Schweinsbäggli mit Schwarte muss in der Regel beim Metzger vorbestellt werden.

Fleisch-Würzmischung (Ergibt 680 g)

500 g Salz, 75 g edelsüßes Paprikapulver, 20 g mildes Currypulver, 25 g Knoblauchsatz,
50 g grob gemahlener schwarzer Pfeffer und 10 g Herbes de Provence gut vermischen.

Zum Aufbewahren in ein Einmachglas geben und luftdicht verschliessen.

Veröffentlicht in Ausgabe 04/2006 auf Seite 85

Nährwerte

Kalorien: 1700 kJ / 410 Kcal
Fett: 24 g

Eiweiss: 3 g
Kohlenhydrate: 5 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)

[Einkaufszettel drucken](#)

[Rezept drucken](#)

[Rezept verschicken](#)