

Genfer Schweinefrikassee

Zutaten

Für 4-6 Personen

Marinade:

- 7 dl Rotwein, z.B. Gamay
- 8 Wacholderbeeren
- 1 Rüebli, fein gewürfelt
- 1 Pfälzerrüebli, fein gewürfelt
- 1 Stück Sellerie, fein gewürfelt
- 1 Zweiglein Thymian
- 1 Zweiglein Majoran

- 800 g Schweins-Ragoût, z.B. Laffe
- 1 Schweinsfüsschen
- Bratbutter zum Anbraten
- Salz, Pfeffer
- 200 g Perlzwiebeln, kurz blanchiert, aus der Schale gedrückt
- Butter zum Glacieren
- 100 g Bratspeck
- 60 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
- 3 EL Marc oder Cognac



Zubereitung

1. Für die Marinade alle Zutaten mischen. Ragoût-Stücke begeben, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage marinieren. Einige Male umrühren.
2. Fleisch gut abtropfen, in der heissen Bratbutter rundum kräftig anbraten, würzen. Gemüse aus der Marinade nehmen, mitdämpfen, mit der Marinade ablöschen. 1 Stunde zugedeckt schmoren.
3. Die Perlzwiebeln in der mässig heissen Butter glacieren, zugedeckt knapp weich garen. Die Specktranchen separat knusprig braten.
4. Die Pfanne des Frikassees abdecken, Sauce auf 1/4 reduzieren und absieben. Fleisch zugedeckt beiseite stellen. Butterstücke portionenweise unter Rühren zur Sauce geben, Marc oder Cognac beifügen, abschmecken, nicht mehr kochen.
5. Fleisch und Gemüse zurück in die Sauce geben. Saucengemüse, Perlzwiebeln und Speck darüber verteilen. In einer vorgewärmten Platte anrichten.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 878 kcal, 39g Eiweiss, 64g Fett, 13g Kohlenhydrate.