

Monatshit zum Oktober - Rezept:

Schweinswädli gekocht 1er vac 14.50/kg
Schweinswädli roh 9.50/kg (bitte 2 Tage vorbestellen)
Englischer Senf „Colman’s“ 50g 3.50/Tube
Metzgersenf 200g 3.80/Tube

Keller's Rezeptsdienst

| | | |
|---|---------|------|
| Nr. 189 | Oktober | 2018 |
| Schweinswädli geschmort mit Honig, Butter, Zwiebeln und Gemüse | | |

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinswädli roh à ca. 450g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Pflanzenöl
- 120g Butter
- 3 EL flüssiger Honig
- 2 Lorbeerblätter
- 2–3 Nelken
- 3 dl Bouillon
- 2 Zwiebeln
- 3 Rüebli
- 150g Knollensellerie



Zubereitung (für rohe Wädli)

1. Schweinswädli mit Salz und Pfeffer würzen, in heissem Öl rundherum anbraten und in eine Ofenform legen. Butter und Honig in einer kleinen Pfanne schmelzen, Lorbeer und Nelken zugeben, alles gut verrühren. Schweinswädli mit der Mischung einstreichen. Bouillon, halbierte Zwiebeln und grob geschnittenes Gemüse zu den Schweinswädli in die Form geben.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 2 Stunden lang garen. Das Fleisch von Zeit zu Zeit mit dem Bratenfond übergießen.
3. Schweinswädli aus der Form nehmen und warm halten. Bratenfond nach Belieben etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.

Dazu passt Gemüse-Couscous.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg!