



WIENINGER BIER
Höchste Braukultur aus Teisendorf.

Schweinsbackerl mit Spätzle

Zutaten

- 800g frische Schweinsbackerl
- Öl oder Butterschmalz zum Anbraten
- Röstgemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebel, Lauch)
- 2 EL Tomatenmark
- ¼l Wiener Dunkel Lagerbier
- 2l Rinderfond oder Geflügelfond
- Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch

Zubereitung

Schweinsbackerl in einem heißen Topf scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Röstgemüse, Knoblauch und Tomatenmark dazu geben und mitrösten.

Mit Wiener Dunkel Lagerbier ablöschen und mit Fond auffüllen. Die Schweinsbackerl 45 min. köcheln lassen.

Schweinsbackerl aus der Soße nehmen und die Soße passieren.

Soße noch ein wenig köcheln lassen und ggf. abschmecken.

Zu den Schweinsbackerln servieren wir Spätzle.

Wir wünschen guten Appetit!

