

Geschmorte Schweineschulter mit glasiertem Chicoree-Gemüse



Zutaten:

- Rezept für 6 Personen:
- 1,4 kg Schweineschultern
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose (400 g) Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- gehackter Majoran und Petersilie
- Thymianblätter
- 2 Anchovis
- 300 ml Weißwein
- Pergamentpapier
- 3 EL Zucker
- 50 g Butter
- 6 kleine oder 3 große Chicoree
- 300 ml Wasser

Zubereitung:

1. Eine ofenfeste Pfanne stark erhitzen, 1,4 kg Schweineschultern ohne Knochen und Haut mit Salz und Pfeffer würzen, 2 EL Olivenöl in die Pfanne geben und das Fleisch mit der Fettseite nach unten dazugeben. Das Fleisch immer wieder wenden bis alle Seiten golden angebraten sind. Das Fleisch und das Fett bis auf 2 EL aus der Pfanne nehmen und beiseite legen.
2. 1 Bund Suppengrün und 2 Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in die Pfanne geben und für 10 Minuten andünsten. 1 Dose (400 g) Tomaten, 4 Knoblauchzehen, jeweils 1 EL gehackter Majoran und Petersilie, 1 TL Thymianblätter und 2 fein geschnittene Anchovis dazugeben.
3. Die angebratene Schulter daraufsetzen, 300 ml Weißwein angießen, zum Kochen bringen, mit einem Stück Pergamentpapier abdecken und einen Deckel schräg aufsetzen. Für 20 Min bei 200 °C im Ofen braten, dann auf 160 °C herunter schalten und 3 Stunden weiter schmoren. Dabei gelegentlich schauen, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist. Gegebenenfalls Brühe nachgießen. Vor dem Servieren das Fett aus der Sauce abschöpfen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. 3 EL Zucker in einem breiten Topf goldbraun schmelzen lassen. 50 g Butter dazugeben. 6 kleine oder 3 große geputzte Chicoree hineinlegen, 300 ml Wasser hinzugießen, salzen, pfeffern. Chicoree bei milder Hitze zugedeckt 15 Min. dünsten, dabei ab und zu wenden. Das Gemüse nun noch 15 Min. ohne Deckel garen und gegen Ende der Garzeit 1 EL Thymianblättchen untermischen.