

Schmorbraten vom Schwein mit Johannisbeere-Apfel-Chutney

Zutaten:

Für den Braten

- 750 g Schweinerücken
- 200 ml Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG
- 3 mittelgroße rote Zwiebeln
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 500 ml Gemüsefonds
- Thymian und Rosmarin nach Geschmack

Für die Marinade

- 20 ml Olivenöl
- 20 ml Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG
- Salz, Pfeffer, Rosmarin & Thymian nach Geschmack

Für das Chutney

- 250 g rote Johannisbeeren
- 300 g süß-säuerliche Äpfel
- 100 g Rohrzucker
- 80 ml Apfelessig
- Saft von einer Zitrone
- Frischer Ingwer nach Geschmack

Zubereitung:

Für die Marinade rühren Sie zunächst das Öl und den Costasera so lange, bis eine glatte Masse entsteht. Würzen Sie diese mit Salz und Pfeffer nach Geschmack und geben kleine Zweige von Thymian und Rosmarin hinzu. Legen Sie den Schweinerücken in ein Gefäß und reiben diesen mit der hergestellten Marinade gut ein. Gießen Sie die restliche Marinade über den Rücken und lassen Sie diesen für mindestens eine Stunde abgedeckt darin ziehen.

Schälen und schneiden Sie die Zwiebeln in Viertel. Erhitzen Sie das Öl in einem Bräter und braten Sie den Schweinerücken von allen Seiten scharf an.
Unser Tipp: wenden Sie den Schweinerücken mit einem Holzlöffel anstatt einer Gabel, so bleibt das Fleisch zart und saftig.

Nach dem Anbraten gießen Sie den Rotwein über das Fleisch und fügen die geschnittenen Zwiebeln sowie Zweige von Thymian und Rosmarin hinzu. Füllen Sie den Bräter mit dem Gemüsefonds auf bis der Schweinerücken gut bedeckt ist. Lassen Sie das Ganze für ca. eine Stunde kochen, bei Bedarf füllen Sie Gemüsefonds nach oder würzen Sie mit Salz.

Während der Kochzeit können Sie das Chutney zubereiten. Hierfür waschen und zupfen Sie die Johannesbeeren. Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Den frischen Ingwer zur Hälfte raspeln und frischen Saft aus der Zitrone pressen. Die Johannesbeeren und die Apfelstücke in eine Pfanne geben und bei schwacher Hitze und ständigem Rühren für 5 Minuten köcheln lassen. Fügen Sie danach den Ingwer, den Zitronensaft und nach und nach den Rohrzucker hinzu. Nach kurzer Zeit können Sie den Apfelessig hinzufügen. Lassen Sie die Masse so lange köcheln, bis eine marmeladenartige Konsistenz erreicht ist.

Unser Tipp: um zu überprüfen, ob das Chutney die richtige Konsistenz erreicht hat, können Sie ganz einfach einen Teelöffel von der Masse auf einen Teller geben. Wenn

es nach einigen Minuten immer noch flüssig ist, lassen Sie es weiter kochen, bis die Masse fester wird.

Sie können die Kochflüssigkeit direkt mit dem Braten servieren, oder auch eine gebundene Sauce mit Hilfe von Kartoffelstärke herstellen. .

TIPP: Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln und fein gehackter Petersilie bestreuen. Servieren Sie den Schmorbraten mit der Sauce Ihrer Wahl sowie dem selbst hergestellten Chutney. Runden Sie ihr Essen mit einem Glas Costasera ab.