

Westfälischer Schweinepfeffer

Heute kommt ein ganz klassisches NRW-Schmorgericht bei uns auf den Tisch: Westfälischer Schweinepfeffer mit saftiger Schweineschulter, vielen Zwiebeln und gutem Rotwein.



Portionen: 2 bis 4
Vorbereitung: 30
Zubereitung: 90
Zeit gesamt: 2 h
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den westfälischen Schweinepfeffer:

- 50 g Frühstücksspeck
- 250 g Zwiebeln
- 1 Möhre
- 500 g Schweineschulter
- 2 EL Schweineschmalz (ersatzweise Butterschmalz oder Sonnenblumenöl)
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- 250 ml Rinderfond
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Paprika edelsüß
- 3 Zweige Thymian

- 25 g Zartbitterschokolade
- 1 bis 2 EL Rotweinessig

Zubereitung:

- **Für den westfälischen Schweinepfeffer** den Frühstücksspeck fein würfeln.
- Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Möhre schälen und fein würfeln.
- Schweineschulter in gulaschgroße Würfel schneiden.
- Schweineschmalz in einem schweren Topf erhitzen und die Schweineschulter darin von allen Seiten unter regelmäßigem Umrühren scharf anbraten, bis die Würfel von allen Seiten gebräunt sind.
- Fleisch kräftig salzen und pfeffern, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
- Frühstücksspeck, Zwiebeln und Möhre ins Bratfett geben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.
- Schweineschulter zurück in den Topf füllen und gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Mehl unter Rühren ein bis zwei Minuten anrösten.
- Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls ein bis zwei Minuten unter Rühren anbraten.
- Mit Rotwein und Rinderfond ablöschen.
- Lorbeerblatt, Paprikapulver und Thymian hinzufügen, Schweinepfeffer aufkochen und bei aufgelegtem Deckel und niedriger Hitze schmoren, bis das Fleisch zart ist, etwa 90 Minuten. Dabei bei Bedarf etwas mehr Flüssigkeit angießen.
- Zartbitterschokolade fein hacken.
- Westfälischen Schweinepfeffer vom Herd nehmen und Lorbeerblatt und Thymianzweige entfernen.
- Essig und die Zartbitterschokolade unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Den Schweinepfeffer nochmals abschmecken.
- Mit Kartoffelklößen und Rotkohl servieren – **Mahlzeit!**