



# Gemüsefleisch mit Madeirasoße

Die Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg **Schweinenacken**, ohne Knochen  
 6 Knoblauchzehen  
 4 Zwiebeln  
 3 große Möhren  
 3 Stangen Staudensellerie  
 1 Stange Lauch  
 300 ml Fleischbrühe  
 6 Stiele Thymian  
 Salz und Pfeffer  
 8 dünne Scheiben Bauchspeck

Für die Madeirasoße:

6 Schalotten, 1 Knoblauchzehe,  
 2 EL Olivenöl, 300 ml Madeira,  
 3 **Wachholderbeeren**, Salz und Pfeffer,  
 Crema di Balsamico, Chillipulver



Alle „Rot“ markierten Zutaten können  
 Sie in unserem **online-shop** bestellen.

**www.bauckhof-küche.de**

Bauckhof Klein Süstedt OHG  
 Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.  
 Das Fleisch in 5 cm große Stücke schneiden.  
 Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und vierteln.  
 Möhren schälen und in grobe Scheiben schneiden.  
 Staudensellerie und geputzten Lauch in mundgerechte  
 Stücke schneiden.  
 Die Nackenstücke pfeffern und salzen und in einer  
 Pfanne mit heißem Öl kurz anbraten.  
 Dann zusammen mit dem Gemüse und 3 Stielen  
 Thymian auf ein Ofenblech geben.  
 Den Bratensatz in der Pfanne mit der Fleischbrühe kurz  
 loskochen und ebenfalls über die Fleisch-Gemüse-  
 Mischung geben.  
 Das Blech mit Alufolie verschließen und bei 200 Grad für  
 60 Minuten garen.

Madeirasoße:

Schalotten und Knoblauch abziehen, in sehr feine  
 Würfel schneiden und in 1 EL Olivenöl dünsten, aber  
 keine Farbe nehmen lassen.  
 Zerstoßene Wachholderbeeren und den Madeira  
 zugeben.  
 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 Köcheln lassen, bis eine sämige Soße entsteht.  
 Mit Crema di Balsamico und Chilli abschmecken.

Zum Anrichten den Bauchspeck in einer Pfanne knusprig  
 braten und zusammen mit dem restlichen Thymian  
 das Gemüsefleisch dekorieren.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!