

Jacks Schweinebäckchen in Whiskey Pfeffer Sauce



- 8 Schweinebäckchen
- 100 ml Jack Daniels Whiskey
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 3 Esslöffel Öl
- 1 Bund Suppengemüse, in Stücke geschnitten
- 1 Teelöffel Thymian
- ein ganzes Lorbeerblatt
- Pfeffer
- Salz, geräuchert
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 Liter Fond
- 100 ml Sahne
- 1 Esslöffel grüne Pfefferkörner

Die parierten Schweinebäckchen im Öl von beiden Seiten anbraten, herausnehmen, für ca. 2 Minuten in dem Öl das Suppengemüse, die Zwiebel und den Knoblauch anbraten. Das Tomatenmark bräunen, mit dem Mehl mischen und das Gemüse mit dem Whisky ablöschen.

Den Fond dazu, alles gut durchrühren und die Schweinebäckchen wieder in den Dutch Oven legen. Nach und nach den Thymian, das Lorbeerblatt, den Pfeffer, das Salz und das Paprikapulver dazugeben. Für ca. 1,5 Stunden köcheln. Evtl. noch etwas Fond nachgießen.

Nach der ersten Kochzeit den grünen Pfeffer dazu und alles noch mal 30 Minuten kochen. Danach die Sahne dazu und abschmecken.