

## Schweinsbäggli Sous-vide

Rezept für 4 Personen

### Schweinsbäggli

8	Schweinskopfbäggli	wenig Fett, wenn gewünscht auch die Sehne entfernen
wenig	Salz, Pfeffer	
2 Zweige	Rosmarin	alles zusammen in Vakuumsack gut vermischen, vakuumieren, erst bei 70°C 1h, danach bei 60°C 3½h garen
1 Zweig	Thymian	
2 EL	Rapsöl	
1 EL	Erdnussöl	in einer Bratpfanne erhitzen, Bäggli abtropfen, trocknen
	Salz, Pfeffer	würzen, knusprig braten, warm halten (bei 70°C mit wenig Saft, zudecken mit Alufolie um austrocknen zu verhindern)
1	Zwiebel	schälen, in dünne Streifen schneiden
1	Knoblauchzehe	schälen, hacken, zusammen zum Bratensatz geben, 2min dünsten
2 dl	Rotwein	ablöschen, um 2/3 reduzieren
1 Zweig	Rosmarin	zupfen und hacken, begeben
1 Zweig	Thymian	zupfen, begeben
5 dl	Bratensauce	begeben und zur gewünschten Dicke reduzieren
	Salz, Pfeffer	wenn nötig abschmecken
10 g	weisser Balsamico	kurz vor dem Servieren begeben, Bäggli aufschneiden, anrichten, mit Sauce nappieren und servieren

Serviervorschläge:

- Riebelmais-Polenta mit Karotten
- Spätzli mit Broccoli
- Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille