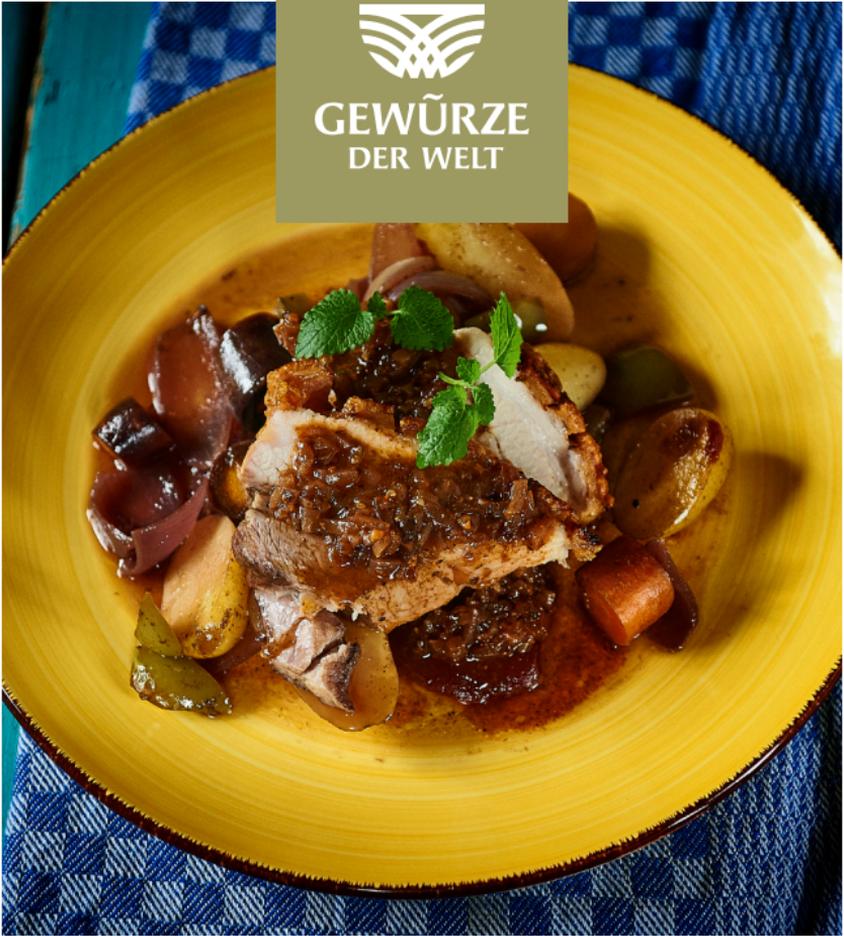




GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 48

## Wammerl mit Mole

## Zutaten

800 g Schweinebauch

4 rote Zwiebeln

3 weiße Zwiebeln

4 Tomaten

4 Karotten

300 g Drillinge

¼ l Rotwein

1 l Brühe

 2 TL Mole

100 ml Apfelsaft

 Knoblauchöl

 Salz

einige Minzeblätter

## Rezept

Als erstes den Bauch mit Knoblauchöl einreiben, kräftig salzen und bei 190°C Umluft in einer Reine in den vorgeheizten Ofen geben. 3 rote und die weißen Zwiebeln schälen und in grobe Spalten schneiden, die Tomaten häuten, vierteilen und entkernen, die Karotten schälen und in 2 cm große Stücke schneiden und die Drillinge halbieren. Beiseitestellen. Nach einer halben Stunde den Bauch kurz aus dem Ofen nehmen, rautenförmig einschneiden und wieder in den Ofen geben. 100 ml Brühe zugeben und köcheln lassen. Nach einer weiteren halben Stunde das Fleisch erneut aus dem Ofen nehmen, die Zwiebeln und die Tomaten in die Reine geben, das Fleisch darauf legen und zurück in den Ofen schieben. Nach einer halben Stunde den Rotwein angießen und etwas einkochen lassen. Dann mit 450 ml Brühe aufgiessen, Karotten und Kartoffeln dazugeben und weiter schmoren. Nochmal ca. 450 ml Brühe angießen und weitere 20 Minuten im Ofen lassen. Währenddessen die verbliebene Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen, Molepulver zugeben und mit dem Apfelsaft ablöschen. 100 ml Brühe zugeben und köcheln lassen. Schweinebauch in Scheiben schneiden und mit dem Ofengemüse, der Mole und Minze auf Tellern anrichten und servieren. **Guten Appetit!**