



Gebratenes Spanferkel-Karree mit Honig-Schalotten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich abgestimmt, da lohnt der kleine Aufwand

Zutaten

- Für das Spanferkel -Karree:
- 800 g Jungschweinsrücken mit 8 langen Rippen, Küchen fertig pariert
- 250 g Röstgemüse in Würfeln aus Zwiebeln, Knollensellerie und Möhren
- 1 Zweig frischen Majoran, Thymian und Rosmarin zum mitbraten.
- ½ Gläschen brauner Schweinebratenfond aus dem Supermarkt
- ¼ l trockener Weißwein
- Etwas Butterschmalz oder Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer
- Für die Honigschalotten:
- 16 Stücke gleichmäßig große Schalotten, geschält
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 El Honig
- 1 El Butter
- Salz und Pfeffer
- Für die Vanillemöhren:
- 8 - 12 Stück gleichmäßig kleine Frühlingsmöhren
- Mark 1 Vanillestange
- 1 El Butter
- Etwas Mineralwasser
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Spanferkel - Karree

Schritt2

Das küchenfertig parierte Karree zunächst von allen Seiten würzen und in heißem Butterschmalz anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Das Röstgemüse und die Kräuter dazu geben, etwas zusammen schwitzen lassen.

Schritt4

Zunächst bei 150 ° C für ca. 45 min. in den vorgeheizten Backofen schieben. Zwischendurch das Übergießen nicht vergessen, danach prüfen, leicht rosa halten, nicht übergaren.

Schritt5

Ev. etwas Nachschieben, dann heraus nehmen, in Alufolie heiß halten.

Schritt6

Den Bratenfond mit dem Wein und dem Schweinebratenfond aufgießen und noch 5 - 6 min. auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt7

Danach passieren, etwas abstehen lassen und entfetten, nachschmecken, ev. mit etwas Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt8

Die Vanille-Möhren:

Schritt9

Die jungen Möhren waschen, putzen, etwas von dem Grün dran lassen.

Schritt10

Die Butter mit dem Vanillemark erhitzen und zunächst die Möhren dazu geben.

Schritt11

Mit etwas Mineralwasser angießen, (à la Vichy Karotten) und bei geschlossenem Deckel „bissfest“ garen, glacieren, den Fond nahezu einkochen.

Schritt12

Die Honigschalotten:

Schritt13

Die Butter mit dem Honig erhitzen und mit dem Weißwein aufgießen. "Sirup ähnlich" reduzieren und die geputzten, geschälten Schalotten dazu geben, leise 4 - 5 min. "köcheln" lassen und rund herum schön glacieren.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Das Spanferkel Karree zwischen jeder Rippe aufschneiden und jeweils 2 Rippen p. P. anrichten. Die Honigschalotten und die Vanillemöhren dazu drapieren, ein wunderschönes Bild ist entstanden.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** honig, schalotten, schweinefleisch, vanille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratenes-spanferkel-karree-mit-honig-schalotten/>