

## Schweinsbäggli à la Gabrielle

nach Rezept von Gabrielle Aschwanden  
Rezept für 6-8 Gäste

150° C	Ofen Umluft	vorheizen, Gitter unterste Rille
150 g	Bratspeck	in 0.5 cm breite Scheiben schneiden
4	Zwiebeln	
2	Äpfel	
2	Birnen	alles in Würfel schneiden
6	Rüebli	und in Schmortopf anrösten
70 g	Tomatenmark	dazu, rösten bis Farbe braun wird
7.5 dl	Rotwein, kräftig	
1 EL	Bouillon	
1	Lorbeerblatt	
1	Nelke	
1 bis 1 ½	Chili	
2 EL	Kapern	alles dazu und aufkochen
1.5 kg	Schweinsbäggli oder anderes Schmorfleisch	Fleisch roh rein und aufkochen

Im gedeckten Schmortopf ca. 1 ½ bis 2 Stunden langsam schmoren.  
Zwischendurch mal rühren und Garstufe prüfen.  
Gemüse sollte auch schön verkocht sein.  
Evt. noch mit Salz und Pfeffer oder Bouillonpaste abschmecken.

Magronen (1 handvoll p. Gast) dazu und mitkochen bis sie weich sind.

Das braucht ein bisschen Fingerspitzengefühl.  
Sauce muss schön eingekocht und abgeschmeckt sein.  
Bei Bedarf noch etwas Wasser dazu.  
Alternativ können die Teigwaren auch separat gekocht werden.

Wenn Magronen weich sind, nach Belieben mit Reibkäse à part servieren.