

Zutaten für 6 Personen

1kg Schweinerücken, wenn möglich am Knochen
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, dunkler Zucker
4 Eier
Paniermehl
Olivenöl zum ausbacken

Den Schweinerücken aus dem Knochen lösen und die Knochen kleinschlagen. Das Fleisch in 6 Portionen teilen, mit dem Fleischhammer vorsichtig plattieren. Aus den Gewürzen einen Rub herstellen und das Fleisch damit einreiben. Eier aufschlagen, Paniermehl in eine flache Schüssel füllen. Die Schnitzel panieren und in dem Olivenöl goldbraun ausbacken.

Sauce

Die Knochen
2 große Zwiebeln, und 2 Zehen Knoblauch
3 Tassen Suppengemüse
2 El Tomatenmark
1 Tl geräucherter Paprika
Rosmarin, Lorbeer und ein paar Kümmelsamen
½ Liter Weißwein
Honig, Salz, Pfeffer
½ Ltr Gemüsebrühe

Die Knochen scharf anrösten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und dunkel anrösten. Suppengemüse zufügen und anbräunen lassen. Tomatenmark zufügen anbräunen lassen. Mit dem Wein ablöschen. Gewürze zugeben und mit der Brühe ablöschen. Einkochen lassen.

Nudeln

500g dicke Fadennudeln

1 Liter Gemüsebrühe

1 Tasse getrocknete Tomaten in Würfeln

Salz und Pfeffer

3 Tassen Frühlingszwiebeln in Ringen

Olivenöl

Zitronensaft zum abschmecken

3 El geröstete Pinienkerne

Die Gemüsebrühe aufkochen, die Nudeln hinzufügen und bissfest köcheln lassen. Überschüssige Brühe abgießen, Tomaten und Frühlingszwiebeln zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit Olivenöl beträufeln und die Pinienkerne draufstreuen.