

# Geschmorte Schulter vom Tiroler Hofschwein

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Schweinsschulter vom Tiroler Hofschwein  
30 g Butterschmalz  
70 g Röstgemüse  
30 g Tomatenmark  
220 ml Weißwein  
2 Thymianzweige  
1 Lorbeerblatt  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer

## Geschmorte Schulter vom Tiroler Hofschwein

### 1. Zubereitung Fleisch

Das bereits ausgelöste Fleisch binden und mit Salz und Pfeffer würzen, danach mit der Hälfte des Butterschmalzes von allen Seiten in der Pfanne anbraten.

Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen, das Röstgemüse anbraten, Tomatenmark dazugeben und schön dunkel rösten. Kräuter und Knoblauch zugeben, mit etwas Weißwein ablöschen, eventuell noch etwas Wasser dazugeben.

Das Fleisch danach wieder in die Pfanne geben, sodass es halb im Fond liegt. Anschließend mit Deckel bei 160 Grad für etwa eine bis eineinhalb Stunden im Ofen weichschmoren lassen (Kerntemperatur ca. 75 Grad).

Dann das Fleisch aus der Sauce nehmen und warmstellen, den Fond passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.

**TIPP:** Zwischen Ende August und Oktober können Sie alternativ das exzellente Fleisch vom Tiroler Almschwein verwenden. Gerne beraten wir Sie in unseren Filialen.