

## **Gebratenes Karree vom „Noir de Bigorre“-Schwein mit Zwiebelconfit und glasierten Karotten**

*Das „Porc Noir de Bigorre“ oder Schwarzfußschwein ist eine Schweinerasse aus den Pyrenäen. Im Originalrezept werden Zwiebeln und Karotten aus derselben Region verwendet, nämlich „oignons de Trébons“ und „carottes d’Asté“*

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Schweinskarree (8 Rippen)  
8 Zwiebeln  
8 Karotten  
1 Flasche Weißwein Pacherenc du Vic-Bilh, lieblich  
2 EL Gebirgshonig (Rhododendron)  
Thymian, Bohnenkraut  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 dl Geflügelfond  
40 g Butter  
5 EL Entenfett

#### Für die Karotten:

40 g Butter  
3 EL Zucker  
4 dl Wasser

#### Für die Zubereitung des Karrees:

2 schöne ganze Zwiebeln

#### Für die Sauce:

2 Gläser Pacherenc

### **Zubereitung:**

#### **Schritt 1: Zwiebelconfit mit Gebirgshonig und Pacherenc**

Die Zwiebeln in gleichmäßige Scheiben schneiden. In der Pfanne in Butter leicht bräunen. Leicht einkochen, aber nicht braun werden lassen. Den Honig hinzufügen. Den Pacherenc angießen. Die Zwiebeln bei schwacher Hitze zum Confit einkochen. Warm stellen.

#### **Schritt 2: Glasierte Karotten** (möglichst ganze Karotten verwenden)

40 g Butter erhitzen, aber nicht braun werden lassen. Die Karotten von allen Seiten gut anbraten. Mit 3 EL Zucker bestreuen und 4 dl Wasser angießen. Die Pfanne mit Backpapier abdecken. Bei schwacher Hitze garen. Die Karotten müssen noch Biss haben.

#### **Schritt 3: Garen des Schweinskarrees**

In einem Bräter das Karree in Entenfett von allen Seiten anbraten. 2 ganze Zwiebeln hinzufügen. Den Thymian und das Bohnenkraut ebenfalls dazugeben. Im Ofen bei 180° 45 Minuten lang fertig garen.

**Tipp:** Während des Garens das Karree häufig mit Bratensaft begießen. Nach Ende der Garzeit das Fleisch mit Alufolie bedecken, warm stellen und ziehen lassen.

#### **Schritt 4: Sauce**

Den Bratensatz falls nötig entfetten. Mit 2 Gläsern Pacherenc ablöschen. Einkochen lassen. Zum Schluss den Geflügelfond unterrühren.

### **Anrichten:**

#### Auf einer Servierplatte:

Das Karree dekorativ anrichten. Mit dem Zwiebelconfit und den Karotten garnieren. Die Sauce getrennt reichen.

#### Auf Tellern:

Das Karree klein schneiden und auf jedem Teller zwei Rippen anrichten. Mit Sauce überziehen. Mit dem Zwiebelconfit und den Karotten garnieren.