

Quelle: R(h)ein Regional – Das Magazin für Regiotarier

Datum: 01.12.2015

Seite: 55

Gleich bei **Peter Hennes** um die Ecke bietet die Fleischerei Förster das Kommernschwein an – eine Rückzüchtung des deutschen Weideschweines im LVR-Freilichtmuseum Kommern, das ausgestorben ist und durch die Wurst- und Schinkenmanufaktur Peters (zertifizierter EIFEL Produzent Betrieb) in der Region vertrieben wird.

Kommernschwein mit Rotkohl und Kartoffeln

Für 2 Personen

Zutaten:

2 Koteletts vom Kommern-Schwein
 Rotkohl, Zwiebeln und Kartoffeln
 (individuell nach Hunger)
 150 ml Cidre oder Apfelsaft
 150 ml Hühnerbrühe
 500 g Äpfel vom
 Schneiders Obsthof in Bonn
 3 EL Wasser
 20 g Zucker
 1 Prise Zimt
 Butter
 Salz & Pfeffer
 etwas Mehl
 Alufolie



Das Kommernschwein
 LVR-Freilichtmuseum
 Kommern



Peter Hennes aus Bonn-Kessenich kocht leidenschaftlich gern mit guten Zutaten, die gerade Saison haben.

**Zubereitung:**

Rotkohl und Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer würzen und 20 Min. garen. Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit Koteletts salzen, pfeffern, anbraten, dann bei kleiner Hitze weiterbraten, bis sie durch sind. Koteletts in Alufolie packen und ruhen lassen. Währenddessen für den Bratenfond den Bratensatz bei geringer Hitze mit Mehl bestäuben und unter Rühren einige Minuten anschwitzen. Nach und nach den Cidre oder Apfelsaft und die Hühnerbrühe unter Rühren zugeben und ca. 3 Minuten kochen, bis die Soße glatt und geschmeidig ist. Für die Apfelsauce die Äpfel entkernen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Wasser und Zucker in einem Topf bei geringer Hitze ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen. Danach Zimt und/oder Butter dazugeben und rühren bis eine glatte Sauce entsteht.

www.rhein-regional.com 55