

Snirtje-Braten

Für 6 Personen:

1,5-2 kg Schweinenacken	5 TL Snirte-Gewürz (s. u.)	2 EL Öl
200 g Zwiebeln	200 g Möhren	200 g Sellerie
3 EL Butterschmalz	800 ml Wasser	100 g Schmand
1 kg Kartoffeln	2 TL Salz	750 g Apfelrotkohl
Snirte-Gewürz:		
20 g Salz	4 g Pfeffer	6 g Piment

Das Fleisch am Vortag in 8-10 cm große Stücke schneiden, mit 4-5 TL Snirtje-Gewürz, 2 TL Öl würzen, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Kochtag die Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser (2 TL) garen, abgießen und warm stellen.

Rotkohl nach Packungsangabe behandeln.

Zwiebeln, Möhren, Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden.

Das Butterschmalz in einem Bratentopf erhitzen und das Fleisch unter mehrmaligen wenden braun anbraten.

Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Wasser hinzugeben, aufkochen lassen, den Bräter mit dem Deckel schließen und bei mittlerer Hitze ca. 70-90 Minuten leicht schmoren lassen.

Das gegarte, weiche Fleisch aus dem Bräter nehmen und mit Alufolie abgedeckt bei 50°C im Backofen warm stellen.

Den Bratensatz mit dem Schmand ablöschen und mit dem Stabmixer sämig mixen. Evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Snirtjebraten mit Rotkohl und Kartoffeln servieren.

NN am 09. November 2011