

Schweine-Braten mit gegarten Kartoffeln

Für 6 Personen:

Für die Marinade:

3 EL Senf 1 EL getrockneten Thymian 2 EL Salz
2 EL Paprikapulver 1 EL gemahlene Pfeffer

Für den Braten:

1,5 kg Schweinenacken 500 ml Brühe 200 ml Rotwein
4 Zwiebeln in Ringen 250 g Emmentaler in Scheiben

Für die Kartoffeln:

500 g Kartoffeln 100 ml Pflanzenöl 1 EL Paprikapulver
1 EL Salz 1 TL fein gehackten Knoblauch 1 EL gehackten Rosmarin

Den Senf mit allen Gewürzen zu einer Paste verrühren.

Die Paste in den Schweinenacken einmassieren.

Das Fleisch in einen Bräter legen, die Brühe aufgießen und danach den Rotwein.

Ringe von zwei Zwiebeln auf den Braten legen, Deckel auf den Bräter das Ganze drei Stunden marinieren lassen.

Für 2 1/2 Stunden den Braten im vorgeheizten Backofen bei 160 °C im Umluft-Modus garen.

Den Schweinenacken aus dem Bräter nehmen, auf einem Backblech ablegen, an jede Längsseite ein Messer legen und den Nacken in fingerdicke Scheiben einschneiden, aber nicht ganz durch.

Die übrigen Zwiebeln und die Käsescheiben in die durch die Schnitte entstandenen Spalten stecken.

Den Braten nun auf dem Blech für etwa 10 Minuten bei 180 °C Umluft weiterbraten.

Die Soße zubereiten. Dafür die Marinaden-Brühe aus dem Bräter in einen Topf gießen und mit einem Pürierstab fein pürieren.

Für die Beilage die Kartoffeln putzen, schälen und in Scheiben schneiden.

Für eine weitere Marinade das Öl mit den Gewürzen verrühren und anschließend mit den Kartoffeln vermischen. Die Kartoffeln gemeinsam mit der Soße auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 40 Minuten bei 180 °C Umluft im Ofen garen; gelegentlich wenden.

NN am 31. Oktober 2021