

# Schweine-Nacken-Braten mit Pilzen und Käsesoße

## Für 6 Personen:

2 kg Schweinenackenbraten	500 g Champignons	300 g Camembert
250 g Schlagsahne	250 g Sahneschmelzkäse	250 ml Wasser
1/2 Bund Petersilie	Rapsöl	Paprikapulver geräuchert
Salz, Pfeffer		

## Am Vortag:

Den Backofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch abwaschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Den so vorbereiteten Braten in ein tiefes Blech legen und 2,5 - 3 Stunden im Backofen garen.

Die Pilze in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Vom Camembert die Rinde abschneiden und in grobe Würfel schneiden; gleiches mit dem Schmelzkäse.

Wasser aufkochen, Camembert und Schmelzkäse hinzugeben, leicht köcheln lassen und schön rühren.

Sobald der Käse geschmolzen ist, gebt die Sahne hinzugeben, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Abschließend die Pilze einrühren und vom Hwerd nehmen.

Den fertigen Braten aus dem Backofen mehren und etwas ruhen lassen.

Danachden Braten in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und leicht übereinander (schräg) übereinander (schräg) in eine Auflaufform schichten. Darüber die Pilzsoße geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

## Am Tag selbst:

Den Braten 2-3 Stunden vor dem Essen aus dem Kühlschrank holen und langsam warm werden öassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze aufheizen und den Braten für 35-40 Minuten (Kerntemperatur 70 Grad sein) im Ofen garen.

Die Petersilie waschen, hacken und vor dem Servieren drüber streuen.

Zum Braten Gnocchi, Nudeln, Brot oder ähnliches reichen.

NN am 10. November 2023