

Schweinenacken-Braten aus dem Backofen

Für 4 Personen:

1 kg Schweinenacken	1 EL Senf	50 g Zwiebeln
0,5 Knoblauchzehe	75 g Karotten	50 g Knollensellerie
50 g Tomaten	50 ml Rotwein	500 ml Gemüsebrühe
Öl	Salz, Pfeffer	

Den Schweinenacken mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten.

Anschließend mit Senf einreiben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den Schweinenacken in einen Bräter geben.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Strunk von den Tomaten entfernen und diese ebenfalls grob schneiden.

Öl in einer Pfanne erwärmen und das Wurzelgemüse darin goldbraun anbraten. Tomaten und Rotwein dazugeben, kurz aufkochen lassen und in den Bräter geben; Rotwein zum Gemüse gießen.

Die warme Brühe hinzugießen, mit dem den Deckel verschließen und im Ofen für 2,5-3 Stunden garen (70-75°C Kerntemperatur).

Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Fond nehmen und im Ofen bei 100°C warm halten.

Den Fond pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch etwas Senf hinzugeben.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und mit der Soße servieren.

Als Beilage sei Rosmarin-Kartoffeln mit gemischtem Gemüse empfohlen.

NN am 08. Januar 2024