

Schweine-Nacken-Braten mit pikanter Soße

Für 6 Personen

1 3/4 Schweinenacken mit Knochen	1 1/2 EL Salz	1 1/2 EL bunter Pfeffer
1 1/2 EL Paprika edelsüß	1 1/2 EL Kümmel ganz	6 EL Sonnenblumenöl
1 L L heißes Wasser	200 g Möhren	200 g Zwiebeln
150 g Porree	150 g Sellerie	2 Knoblauchzehen
4 EL Crème-fraîche	4 EL Kochcreme	grobes Meersalz
bunter Pfeffer		

Möhren schälen und schräg in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Sellerie putzen, schälen und in kleine Rauten schneiden.

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Schweinenacken waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Gewürze vermischen und den Schweinenackenbraten damit von allen Seiten kräftig einreiben. Sonnenblumenöl in einem Bratentopf erhitzen und den Schweine-Nackenbraten darin von allen Seiten kräftig anbraten und zum Schluss auf die Kno-chenseite legen. Das Gemüse zugeben und kurz mit anbraten. Mit heißem Wasser, ca. 500 ml, ablöschen und dann den Bratentopf ohne Deckel in den vorgeheizten Backofen (175 °C) geben. Der Braten sollte dort etwa 2,5 Stunden schmoren. Dabei einige Male das restliche Wasser angießen und den Braten mit der Sauce begießen.

Den Braten herausnehmen, den Knochen herauslösen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse und den Bratensaft in einen kleinen, hohen Topf umfüllen, Creme fraîche, Kochcreme, grobes Meersalz aus der Mühle) und bunten Pfeffer aus der Mühle zugeben und mit dem Stabmixer gut durchmischen.

Dazu passen Kartoffeln, verschiedene Knödelsorten und Gemüse.

NN am 08. Mai 2024