Schweinenacken-Braten, pikante Soße und Knödel

Für 2 Portionen
Für den Braten:

750 g Schweinenacken	1 m.-große Karotte	Sellerie, Lauch
4 m.-große Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 TL Schweineschmalz
1 TL Senfsaat	Salz, Pfeffer	Kümmelsamen
1 EL Tomatenmark	400 ml Fleischbrühe	1 TL Speisestärke
Wasser	$\frac{1}{2}$ TL Rübensirup	

Für die Knödel:

1 Pck. Knödelteig	1 Hand Croutons	1 TL Speisestärke
2 Liter Wasser	1 TL Salz	

Backofen vorheizen auf 200°C Ober-Unterhitze.
Karotte schälen und in grobe Würfel schneiden.
Zwiebeln von der äußeren Haut befreien, in grobe Würfel schneiden.
Ein Sellerie-Stück, wenn nötig, vom Anschnitt befreien und in grobe Würfel schneiden.
Lauch waschen und in grobe Stücke schneiden.
Knoblauchzehen häuten, andrücken.
Einen weiten Bratentopf auf den Herd stellen, erhitzen. Dann das Gemüse mit dem Schweineschmalz anschwitzen und Gewürze einstreuen.
Gemüse an den Rand schieben, Tomatenmark in der Mitte vom Bräter anrösten.
Mit der Fleischbrühe angießen und das Bratenstück von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und den Kümmelkörnern einreiben.
Auf das Gemüsebett setzen, den Deckel auflegen und in der Backröhre 30 Minuten bei 200°C garen.
Danach die Temperatur auf 160°C zurückdrehen, ab und zu den Braten mit dem Fleischsaft begießen. Die letzten 20 Minuten ohne Deckel weiter braten.
Den Knödelteig in eine Schüssel geben und etwas durchkneten.
Wenn vorhanden, Croûtons in einer kleinen Pfanne mit Butterschmalz goldgelb anbraten.
Knödel formen, in die Mitte ein paar Croûtons legen, den Knödel schließen und rund drehen. Mit Klarsichtfolie abdecken.
In einem Topf Knödelwasser erhitzen. Erst wenn es kocht, Salz und die angerührte Speisestärke dazugeben.
Dann die Hitze zurückdrehen, Knödel einlegen und 20 Minuten ziehen lassen. Sollte das Wasser dennoch kochen, eine Suppenkelle kaltes Wasser angießen und alles ist gut.
Ist der Braten fertig, auf einen warmen Teller legen.
Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Soßentopf filtern. Das restliche Gemüse entfernen.
Den Bratenfond aufkochen lassen, eventuell mit Fleischbrühe auffüllen.
Speisestärke mit etwas Wasser in den Bratensaft einrühren.
Den Rübensirup einrühren, dann abschmecken.
Den Braten in Scheiben schneiden und in die heiße Soße legen.
Das war es dann; auf angewärmten Tellern anrichten.

NN am 21. September 2026