

Schweinhalsbraten nach Grossmutter's Art

Man braucht für 4 Personen:

1 stk	Schweinhals
2 el	grobkörniger Senf
1 tl	Meersalz
1 tl	getrockneter Majoran
1 tl	zerdrückte Pfefferkörner
4 el	Olivenöl
4 stk	geschälte, geviertelte Karotten
8 stk	Saucenzwiebeln (möglichst kleine Zwiebeln)
1 dl	Weisswein
2 dl	Bratenjus



Zubereitung:

Den Backofen mit einem Bräter auf 180 °C vorheizen.

Für die Gewürzmischung Senf, Meersalz, Majoran und Pfefferkörner mit 2 EL Olivenöl verrühren.

Den Schweinhals mit der Gewürzmischung einreiben.

Das restliche Olivenöl im Bräter erhitzen und den Braten allseitig ca. 20 Min. anbraten.

Die Karotten und Saucenzwiebeln begeben und weitere 10 Min. braten.

Mit Weisswein und Bratenjus ablöschen. Ofen auf 120°C zurückstellen und den Braten bis zu einer Kerntemperatur von 65°C fertig garen.

Braten auf einer Platte im ausgeschalteten Ofen warmstellen.

Bratenjus in eine Saucenpfanne umleeren, aufkochen lassen, entfetten und eventuell nachwürzen.

Den Braten tranchieren und mit der passenden Beilage servieren.

Dazu passt: Kartoffelstock

Tipp: Nebst dem Fleisch sind viele andere Zutaten auch im Fabrikladen erhältlich.

Das Gastro-Metzger Team wünscht " en Guete "

