



Geschmorter Schweinshalsbraten an Tomatensauce

Ein roter Schmorbraten, dabei ist mit der Farbe nicht das Fleisch gemeint, sondern der Schmorsud und die Sauce die daraus entsteht. Die Farbe stammt von den Tomaten aber auch von den roten Gewürzen: Pul biber, dem türkischen Paprika, der in der milden Version, ein intensives, fruchtiges Aroma spendet, und vom roten Madagaskarpfeffer, auch er ist nicht sehr scharf, aber von einem intensivem Pfefferaroma. Ein Kügelchen Madagaskarpfeffer kann man getrost kauen, es ist pikant, aber man verbrennt sich die Zunge nicht dabei. Dazu Zwiebel, Knoblauch und Weisswein, aber kein Bratenfond oder Bouillon, die den Geschmack zu stark prägen würden. Nur Salz.

Der Schweinshals wird vorab ringsum angebraten, danach wird in der gleichen Pfanne der Sud zubereitet, in dem nachher der Braten geschmort wird. Das ist die einfache und gute Schmormethode. Der Schweinshals ist ein saftiges und zartes Stück Fleisch und muss nicht, oder besser, darf nicht durchgeschmort werden. Ich habe die Kerntemperatur gemessen: Bei 70° ist er perfekt gegart.

Zutaten (2-3 Portionen)

550g	Schweinshals
4	Datteltomaten
1	Zwiebel
2-3	Knoblauchzehen
1El	Pul biber
1Tl	roter Madagaskarpfeffer
2dl	Weisswein
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

ein paar Blätter frischer Basilikum

Zubereitung

Schweinshals 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ringsum salzen und pfeffern.

Datteltomaten halbieren und so grob von den Kernen befreien und würfeln. Zwiebel und Knoblauch eher grob hacken. Madakaskarpfeffer mit einer Gabel grob zerstoßen.

Schweinshals ringsum in Bratbutter scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die Temperatur reduzieren.

Zwiebeln ca. 3-4 Minuten andünsten. Datteltomaten, Zwiebel, Knoblauch und Pul biber zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und aufkochen. Salzen.

Schweinshals in die Sauce legen und zudeckt schmoren lassen. Dabei 3-4 mal wenden und zugleich die Sauce aufrühren. Nach ca. 30 Minuten das Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken und den Braten bis zu einer Kerntemperatur von 70° garen. Das dauerte 50 Minuten.

Braten aus der Sauce nehmen und diese aufkochen und mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Derzeit den Braten mit einer Folie abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um ca. 2-3°.





