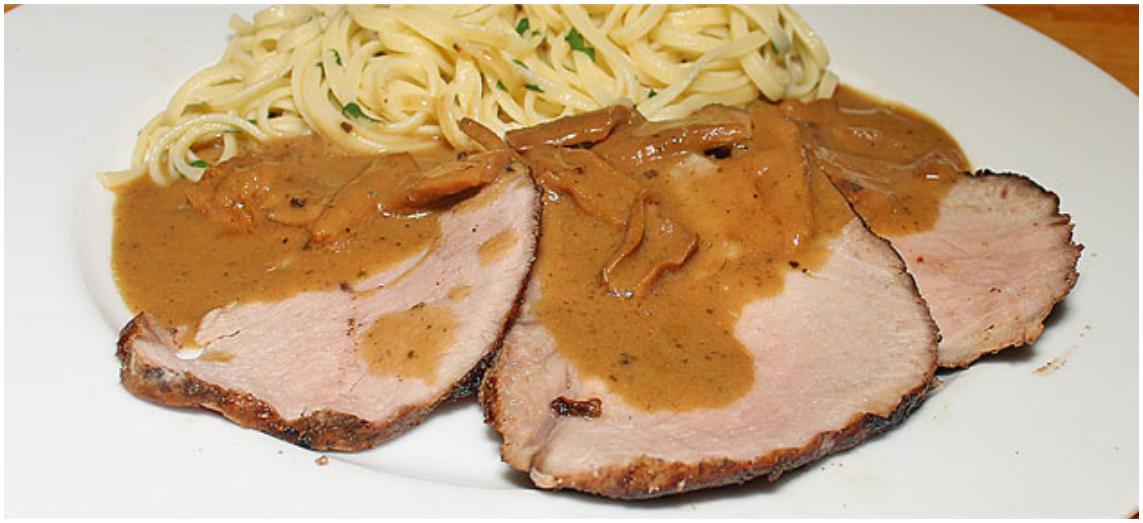


Schweinsbraten vom Hals mit Most-Sauce

Am Stück gebraten wird der gut durchwachsene Schweinshals schön saftig. Man kann ihn bei 80° im Ofen garen, das wäre optimal, allerdings dauert das selbst bei einem kleineren Stück gut 4 Stunden. Bei 120° reduziert sich die Garzeit fast um die Hälfte, der Braten wird trotzdem immer noch recht saftig. Zum hellen Schweinefleisch passt eine Marinade mit saurem Most und, neben weiteren Gewürzen, vor allem mit viel frischem Rosmarin. Sie ist auch eine gute Grundlage für eine würzige Sauce, die mit Steinpilzen ergänzt besonders delikat wird.

Zutaten (3-4 Portionen)

800g	Schweinshals
	Bratbutter
Marinade:	
1dl	Saurer Most
3	frische Rosmarinzweige
6	Wacholderbeeren
4	Nelken
1	Knoblauchzehe
2Tl	Dijon-Senf
1Tl	Honig
1/2Tl	Pfeffer
Sauce:	
	Rest der Marinade
1dl	Saurer Most
1dl	kräftige Bouillon
15g	Steinpilze getrocknet
20g	Sauerrahm
1/2Tl	Maizena

1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Marinade:
Nadeln von den Rosmarinzweigen abzupfen. Knoblauch grob hacken. Zusammen mit den Wacholderbeeren und den Neken in ein hohes Gefäss geben. 1dl Most dazugiessen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Senf, Honig und Pfeffer zugeben und mit dem Schwingbesen gut verquirlen.

Schweinshals 3 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich üppig mit der Marinade einpinseln. Mit Haushaltfolie abdecken.
Man kann den Braten auch über Nacht im Kühlschrank marinieren. Er sollte aber mindestens 2 Stunden vor dem Anbraten herausgenommen werden, das verkürzt die Garzeit erheblich.

Die Marinade vom Braten abpinseln, sie würde beim Anbraten verbrennen.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen und den Schweinshals darin ringsum anbraten.

Ofen auf 120° vorheizen.

Braten in ein Ofengeschirr legen und mit etwas Marinade einpinseln. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken. In die Mitte des Ofens einschieben und bis zu einer Kerntemperatur von 68° garen, das dauert etwas mehr als 2 Stunden. Nach einer Stunde den Braten nochmals mit Marinade einpinseln.

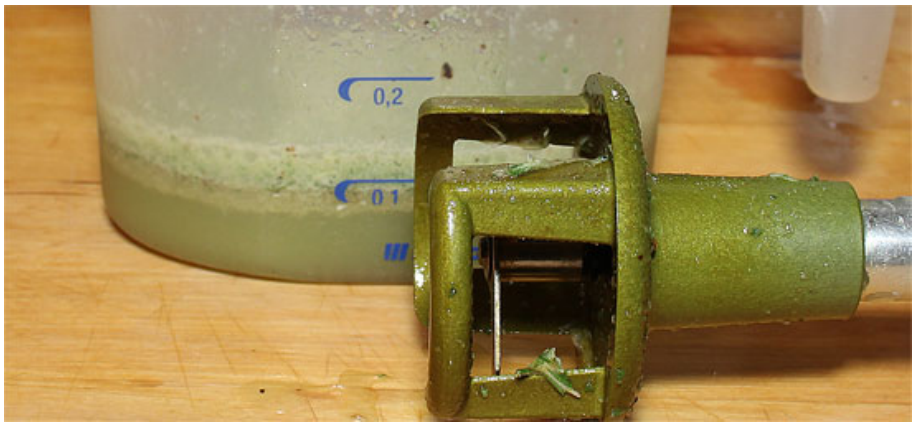
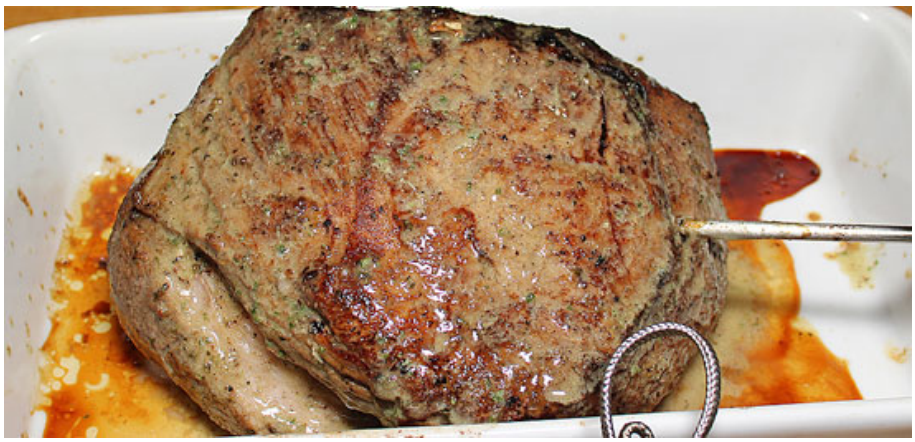
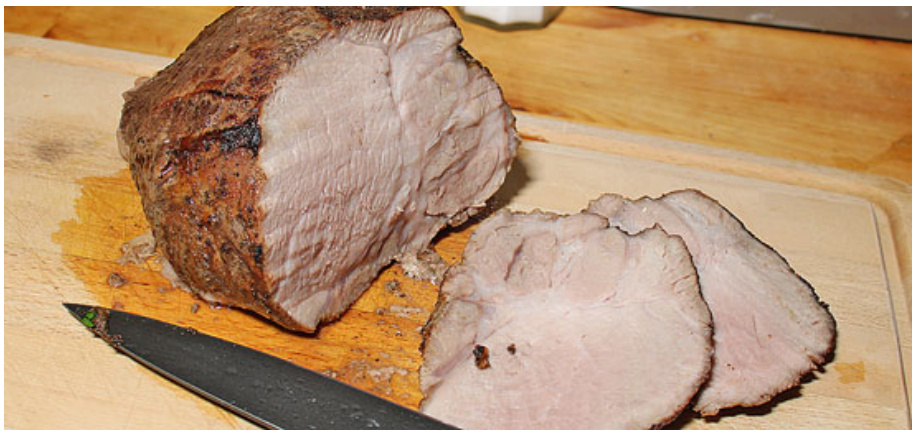
Den Ofen ausschalten, die Ofentüre öffnen und den Braten 10 Minuten nachziehen lassen.

Steinpilze für 1 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen. Grosse Stücke vorab auseinanderbrechen.

Den Rest der Marinade in ein Pfännchen geben und 1dl Bouillon und 1dl Most zugiessen. Steinpilze zugeben und die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen. Sauerrahm zugeben. Maizena in wenig Wasser anrühren in die Sauce einrühren und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Sauce mit Pfeffer und evtl. Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Schweinshals tranchieren und auf heissen Teller anrichten. Mit der Sauce nappieren.

Hühner-Bouillon
PFÄFFIKER
BIENENHONIG


0,2