



Schweinshals gebraten und geschmort

Einen Rest vom gebratenen Schweinshals kann man gut in etwas Sauce nochmals aufwärmen, dabei verliert er aber Saft und wird auch etwas bissfester. Man kann ihn auch zu Tranchen schneiden und diese kurz und heiss anbraten, das gibt Geschmack, und ihn danach in einem Sud mit Weisswein und Bouillon weichkochen. Er wird auch so mehr so zart und saftig, wie am Stück im Ofen gegart, aber mit reichlich Sauce ist das kein Problem, dafür wartet er mit gutem kräftigem Geschmack auf.

Zutaten (pro Portion)

2	Tranchen Schweinshals gegart à 80g
150g	Champignons
30g	Zwiebel
1/2Tl	Ingwerpulver
1dl	Weisswein
1dl	Bouillon
2cl	Cognac
1/2Tl	Pul biber (oder mildes Paprika)
2	Zweige frischer Rosmarin
5cl	Vollrahm
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Champignons je nach Grösse vierteln oder halbieren. Zwiebel hacken. Beides zusammen in Bratbutter anbraten bis die Champignons Farbe annehmen, dabei mit Ingwer und Pfeffer würzen. Champignons aus der Pfanne nehmen.

Schweinshals auf beiden Seiten kurz und heiss anbraten (je ca. 30 Sek). Temperatur reduzieren. Weisswein, Bouillon und Cognac zugiessen, Pul biber zugeben und die

Rosmarinzweige in die Sauce legen. Zugedeckt 45 Minuten köcheln lassen. Rahm und Champignons zugeben und mit Pfeffer abschmecken. Nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen.





