



## Marinierter Speck aus dem Ofen mit Sauerkraut und Kartoffeln

Angeräucherter Kochspeck wird üblicherweise im heissen Wasser gegart. Genausogut kann er wie ein Braten nach der Niedertemperaturmethode im Ofen zubereitet werden. Er wird zuerst angebraten und dann bei 120° im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 85° gegart. So schmeckt er viel kräftiger. Wird er vor dem Braten zudem in einer Marinade aus Knoblauch, Senf und Nelken eingelegt, so wird der Speck so richtig deftig, ein Hochgenuss für robuste Gaumen!

### Zutaten (2 Portionen)

400g Kochspeck, angeräuchert  
Bratbutter

#### Marinade:

2-3 Knoblauchzehen  
8 Nelken  
12 Pfefferkörner  
1Tl Senf  
1/2dl Rapsöl (oder Olivenöl)

### Zubereitung

Senf und Rapsöl vermischen, Knoblauch dazupressen. Nelken und Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen und dazugeben, Marinade gut vermischen.

Speck ringsum mit der Marinade einreiben, in Haushaltfolie einpacken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Überschüssige Marinade abpinseln, die würde beim Anbraten nur anbrennen.

Speck allseitig bei mittlerer Temperatur anbraten. Bratenthermometer einstecken und in die Mitte des auf 125° vorgeheizten Ofens schieben.

Nach ziemlich genau 2 Stunden hatte der Speck die Kerntemperatur von 85° erreicht. Ich habe den Ofen auf 75° zurückgestellt und etwa 2 Minuten entlüftet. Gleichzeitig habe ich vorgekochtes Sauerkraut mit leicht gesalzenen Kartoffelwürfeln aufgesetzt und 20 Minuten geköchelt. Derzeit zog der Speck bei gleichbleibender Kerntemperatur noch etwas nach.



*Speck üppig mariniert*



