

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

SCHWEINEBRATEN MIT SENFKRUSTE

mit Zwiebeln und Kartoffeln in Balsamico


NEUE
REZEPTE ZUM
SAMMELN



Dirk Luther



MITTEL



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 150 MIN.



4 PORTIONEN

Schweinebraten mit Senfkruste

mit Zwiebeln und Kartoffeln in Balsamico

ZUTATEN

SCHWEINEBRATEN

1,5 kg Schweinenacken
Schale einer halben Zitrone,
in Streifen geschnitten
4 Knoblauchzehen
3 Zwiebeln
3 Möhren
1/4 Knollensellerie
1 Stange Lauch
1/2 TL Tomatenmark
0,5 l Dunkelbier
1 Lorbeerblatt
1/2 TL Kümmel
1/2 TL Majoran
1 EL kalte Butter
Salz und Pfeffer

SENF

175 g schwarze Senfkörner
175 g gelbe Senfkörner
0,3 l Bier
1 EL gehackter Estragon
1 EL gehackte Petersilie
3 EL Honig
1/2 EL Meersalz
100 ml Rotweinessig

ZWIEBELN UND KARTOFFELN IN BALSAMICO

1,5 kg mittelgroße Kartoffeln
(festkochend), geschält
Olivenöl
200 g kalte Butterwürfel
1 EL gehackte Rosmarinnadeln
1 ganze Knoblauchknolle, geviertelt
5 mittelgroße rote Zwiebeln,
geschält und geviertelt
200 ml Balsamicoessig
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle



SENF

Traditionell besteht Tafelsenf aus Senfkörnern, die unter Zugabe von Traubenmost zu einer Paste verarbeitet werden.



Seine würzige Schärfe entsteht erst beim Mahlen der Körner und der Vermengung mit Flüssigkeit. Dabei bestimmt das Verhältnis zwischen den milderer gelben und den schärferen schwarzen Senfkörnern den späteren Schärfegrad. Weitere Zutaten und Gewürze wie z. B. Honig, Estragon oder Bier verleihen dem selbst kreierten Senf eine besondere Geschmacksnote.



SENF Die Senfkörner mit dem Bier und den Kräutern verrühren und zugedeckt über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag durch ein Sieb gießen und das Bier in einer Schüssel auffangen. Die Senfkörner mit den restlichen Zutaten im Mixer pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz gegebenenfalls etwas Bier hinzufügen. Eventuell noch einmal mit Salz abschmecken.

SCHWEINEBRATEN Zwei Knoblauchzehen schälen und in Streifen schneiden. Den Schweinenacken spicken: Dazu mit einem scharfen, spitzen und dünnen Messer von oben in den Braten einstechen und die Streifen von Zitronenschale und Knoblauch in die Schlitzte stecken. Anschließend die Oberseite gleichmäßig mit dem Senf einreiben.

Das Gemüse schälen, putzen, waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. Gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und im vorgeheiztem Backofen bei 200 °C kurz anrösten. Tomatenmark dazugeben, leicht anschwitzen und mit dem Bier ablöschen.

Den Schweinebraten mit der Senfkruste nach oben auf das Gemüse setzen und mit etwas Wasser angießen. Das Fleisch auf der mittleren Schiene 30 Minuten braten, dann die Temperatur auf 160 °C herunterschalten und ca. 1,5 Stunden fertig garen. Etwa zwanzig Minuten vor Ende der Garzeit Kümmel, Lorbeer, Majoran und die restlichen zwei Knoblauchzehen gehackt dazugeben. Der Braten sollte eine Kerntemperatur von 78 °C haben. Den Braten herausnehmen, den Bratensaft durch ein Sieb passieren, auffangen und mit der kalten Butter binden. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZWIEBELN UND KARTOFFELN IN BALSAMICO Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser rund 8 Minuten garen. Abgießen, zurück in den Topf geben und auf den Herd hin und her rütteln, damit die Restfeuchtigkeit verdampft.

Einen Bräter, in dem die Kartoffeln nebeneinander Platz haben, auf dem Herd erhitzen und einen Schuss Olivenöl hineingeben. Den Rosmarin, den Knoblauch und die Kartoffeln in den Bräter geben und alles leicht braten lassen.

Nun die Zwiebeln, den Balsamicoessig und die Butterwürfel hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Herd 6 bis 8 Minuten garen, bis der Essig etwas eingekocht ist. Den Bräter in den Ofen schieben und das Gemüse ca. 45 Minuten braten, bis es schön knusprig und dunkelbraun karamellisiert ist. Von Zeit zu Zeit umrühren. Das Gemüse zusammen mit dem Fleisch und der Bratensauce servieren und etwas Senf dazu reichen.



**Gutfleisch
Schweinenacken**