



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Schweinenacken natur oder gefüllt mit Soße

### Zutaten:

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| 1 kg                             | Schweinenacken    |
| 1                                | Karotte           |
| ½                                | Stange Lauch      |
| 2                                | mittlere Zwiebeln |
| 1 St                             | Sellerie          |
| 2 EL                             | Tomatenmark       |
| Bratenfond, Wein oder Wasser     |                   |
| 1 l                              | Brühe             |
| ¼ l                              | Rotwein           |
| Salz und Pfeffer                 |                   |
| etwas Fett zum Anschwitzen       |                   |
| etwas Olivenöl zum Einreiben     |                   |
| etwas Butter für die Auflaufform |                   |

**für 4  
Personen**

### Zubereitung:

Den Backofen auf 130 °C (Umluft) vorheizen. Das Gemüse in grobe Scheiben schneiden, in der Pfanne mit etwas Fett anschwitzen und mit Tomatenmark rösten. Aus der Pfanne nehmen. Das Fleisch salzen und pfeffern sowie mit etwas Öl einreiben. Auf allen Seiten anbraten und mit etwas Fond, Wein oder Wasser ablöschen, damit sich der Bratensatz löst und die Röstaromen in der Soße erhalten bleiben. Eine Auflaufform buttern, das Gemüse darin verteilen und das Fleisch darauf betten. Mit Brühe und Rotwein aufgießen, in den heißen Ofen geben und etwa 2 Std. garen. Die Kerntemperatur sollte bei 68 °C liegen. Je nach Größe des Bratenstücks erhöht sich die Garzeit um ca. 30 Min. Eine schöne knusprige Bratenkruste entsteht, wenn Sie das Fleisch abschließend für 15 Min. bei 180 °C grillen. Für die Soße das durchgarte Gemüse im Bratensaft mit dem Zauberstab möglichst fein zerkleinern. So entsteht ohne Sahne oder andere Bindemittel eine feine sämige Soße. Wird die Konsistenz zu dick, einfach noch etwas Brühe oder Rotwein zugeben. Wer mag, kann zusätzlich noch Sahne, Speck und Zwiebeln zufügen.