



Schweinebraten

mit Rotwein-Sauce und Lauchstampf

So wirds gemacht:

1. Backofen auf 150 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Schweinenacken mit Thymian, Salz und Pfeffer einreiben. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, den Braten darin von allen Seiten goldbraun anbraten.
2. Backblech mit Öl einstreichen. Kartoffeln schälen, halbieren und zusammen mit dem Braten auf das Backblech legen. Beides im heißen Ofen 2 Std. im unteren Drittel garen.
3. Zwiebel fein würfeln. Etwas Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze 4 Min. glasig dünsten, danach mit Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten weiterköcheln. Geflügelbrühe zugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico-Essig abschmecken.
4. Milch und Butter in einem großen Topf aufkochen. Nach 2 Std. Garzeit die Kartoffeln vom Blech nehmen, zur Milch-Butter-Mischung geben und stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Lauch waschen und in dicke Scheiben schneiden. Lauch und Tomaten auf das Blech geben und weitere 30 Min. garen.
5. Kartoffelstampf im Topf bei niedriger Hitze warmstellen. Das Fleisch im ausgeschalteten Ofen 15 Min. ruhen lassen. Lauch, Tomaten und Stampf mischen. Fleisch in Scheiben schneiden und Stampf und Sauce servieren.

Wir brauchen:

Aus der Packlhof Rezepttasche:

- 1 kg Schweinenacken
- Thymian getrocknet und gerebelt
- 700 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 350 ml Rotwein (trocken)
- 200 ml Geflügelbrühe
- 200 g Lauch
- 300 g Kirschtomaten

Das hast du bestimmt daheim:

- Salz & Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- Butter nach Belieben
- 3 El Aceto Balsamico
- 250 ml Milch
- Muskatnuss gerieben



Zubereitungszeit: 45 Minuten
Garzeit: 2,5 Stunden

