



## Hauptgang

# Saurer Schweinebraten

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kg Schweinenacken ohne Knochen (Schweinsbraten vom Hals)

### Für die Beize:

1 Liter Wasser  
1/2 Liter Wein, rot (z.B. Chianti, Cabernet Sauvignon, etc.)  
1/2 Liter Rotweinessig (eventuell nur 3 dl Essig)  
1 ganze Zwiebel, gross, geschält, geviertelt  
1 Stange Lauch, geputzt, in 2 cm Stücke geschnitten  
1 grosse Karotte, geschält und in Stücke geschnitten  
1/2 Knolle Sellerie, geschält und in grobe Stücke geschnitten  
1 Stück Zitrone (ungespritzt), die Schale davon  
1 Stück Lorbeerblätter  
1 EL Salz  
4 Zweige Basilikum frisch (oder 1 EL Basilikum, getrocknet)  
1 EL Gewürznelken  
2 EL Wacholderbeeren, gestossen  
2 EL Pfefferkörner, schwarz, gestossen  
100 g Senfkörner  
2 kleine Tannenzweige oder Fichtenzweige

### Übrige Zutaten:

2 EL Bratbutter  
2,5 dl Rahm (Sahne)  
40 cl Kirsch  
4 EL Preiselbeeren, aus dem Glas  
5 dl Bratensauce oder Demi Glace

### Zubereitung:

Gefäss für das Beizen des Fleisches Wasser, Rotwein sowie Essig in den Topf geben. Die Zitrone waschen, schälen und die Schale dazugeben. Das in Stücke geschnittene Gemüse (Zwiebel, Lauch, Karotte, Sellerie) sowie die restlichen Zutaten für die Beize dazugeben (Tannen- oder Fichtenzweige nicht vergessen). Erst jetzt den Schweinebraten hinzugeben. Der Braten sollte vollumfänglich von der Beizflüssigkeit bedeckt sein und im Kühlschrank während mindestens 7 bis 10 Tagen ziehen.

Backofen Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Bräter Den Bräter mit 2 EL Bratbutter erhitzen und den gut abgetropften Braten allseits scharf anbraten. Danach den Bräter offen in den Ofen geben und während 50 Minuten den Braten garen.

Beize Die Beize absieben. Den Braten alle 10 Minuten mit etwas Beize übergiessen.

Bratensauce Bereiten Sie 5 dl Bratensauce (oder Demi Glace) zu. Nach 50 Minuten Bratzeit die Bratensauce in den Bräter geben und weitere 15 Minuten garen.

Den Ofen ausschalten und den Braten dem Bräter entnehmen und auf einem Backblech im Backofen bei leicht geöffneter Backofentüre ca. 10 Minuten ruhen lassen vor dem Anschneiden.

Sauce Die Sauce mit Rahm, Kirsch und Preiselbeeren verfeinern. Sofern notwendig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten aufschneiden und zusammen mit der Sauce auf vorgeheizten Tellern servieren. (Passend dazu sind: Blaukraut oder Rosenkohl, Spätzli oder Kartoffelstock). Reichen sie dazu noch Preiselbeeren.