

Gefüllter Schweinenacken

Zutaten für 4 Personen:

1 1/2 kg	Schweinenacken, ausgelöst
	Salz und Pfeffer
100 g	Schinkenspeck, gewürfelt
125 g	Gehacktes
20 g	Fett
100 g	Champignons
1 kleine	Paprikaschote(n), klein geschnittene
100 ml	Sahne
1 EL	Mehl
1/2 TL	Salbei, gehackt
1/2 TL	Thymian, gehackt
etwas	Mehl zum Binden der Sauce

Rezept:

Mit einem scharfen Messer eine Tasche in das Fleisch schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schinkenspeckwürfel und Gehacktes im erhitzten Fett anbraten. Pilze und die klein geschnittene Paprikaschote hinzufügen. Masse abkühlen lassen und mit Sahne, Mehl, Kräutern und Gewürze mischen. Diese Füllung in die Fleischtasche geben und mit kleinen Holzstöckchen (abgeschnittene Schaschlikspieße oder Zahnstochern) und Küchengarn im Schnürsenkelverfahren schließen. Fleisch mit 4-6 EL Wasser in einen Bräter geben und Deckel auflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225°C - 250°C ca. 75-90 Minuten braten. Anschließend noch 10 Minuten bei ausgeschaltetem Backofen nachgaren. Den Braten herausnehmen und warmstellen. Den Bratenfond mit Wasser bis zur gewünschten Saucenmenge auffüllen, mit Mehl binden und zum Schluss nach Bedarf abschmecken.

Winterlicher Schweinebraten

Zutaten für 6 Personen:

1500 g	Schweinebraten (Schinkenbraten, evtl. vom Wildschwein)
1 Bund	Suppengrün
1/2 Liter	Bier (Schwarzbier)
1/2 Liter	Fleischbrühe (Fond)
1	mittelgroße Zwiebel(n)
3 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Senf
1 EL	Honig
2	Knoblauchzehe(n)
1	Orange(n)
1 TL	Paprikapulver
1/4 TL	Zimt
4	Gewürznelke(n)
4	Wacholderbeeren
4 Körner	Piment
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer 1 EL Essig

Rezept:

Den Schinkenbraten parieren, pfeffern, salzen und mit Senf einreiben. Das Öl erhitzen und den Braten darin rundum scharf anbraten.

Den Braten wieder aus dem Topf nehmen und das klein geschnittene Suppengemüse und die Zwiebel anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und mit dem Schwarzbier ablöschen. Den Knoblauch, die klein geschnittene Orange, den Honig und die Gewürze hinzufügen, umrühren und den Braten obendrauf legen.

Mit der Brühe auffüllen und das Ganze 1,5 Std. köcheln lassen. Den Braten schneiden, die Soße sieben und nach Belieben andicken und abschmecken.