
SCHWEINSHALSBRATEN NACH GROSSMUTTERART REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Man nehme:

- 1 Stk. Schweinhals
- 2 EL grobkörniger Senf
- 1 TL Meersalz
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL zerdrückte Pfefferkörner
- 4 EL Olivenöl
- 4 Stk. geschälte, geviertelte Karotten
- 8 Stk. Saucenzwiebeln (möglichst kleine Zwiebeln)
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Bratenjus

Zubereitung:

Den Backofen mit einem Bräter auf 180°C vorheizen.

Für die Gewürzmischung Senf, Meersalz, Majoran und Pfefferkörner mit 2 EL Olivenöl verrühren. Den Schweinhals mit der Gewürzmischung einreiben. Das restliche Olivenöl im Bräter erhitzen und den Braten allseitig ca. 20 Minuten anbraten.

Die Karotten und Saucenzwiebeln begeben und weitere 10 Minuten braten. Mit Weisswein und Bratenjus ablöschen. Ofen auf 120°C zurückstellen und den Braten bis zu einer Kerntemperatur von 65°C fertig garen. Braten auf einer Platte im ausgeschalteten Ofen warmstellen. Bratenjus in eine Saucenpfanne umleeren, aufkochen lassen, entfetten und eventuell nachwürzen.

Den Braten tranchieren und mit Kartoffelstock servieren – ä Guete!