

Nackenbraten aus dem Schmortopf

Zutaten

1 kg	Schweinenacken
2 Stück	Zwiebeln
1 Bund	Suppengrün z.B. Sellerie, Porree, Möhren usw.
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Tomatenmark
	Pfeffer
	Salz
	Paprikapulver
1 EL	Öl
2 EL	Sojasoße
1 EL	Balsamico-Essig
200 ml	Rotwein oder roten Traubensaft
400 ml	Gemüsefond
200 ml	Schlagsahne



Zubereitung

Den Schweinenacken von allen Seiten mit Pfeffer, Salz und Paprika kräftig würzen.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten.

Das Gemüse, die Zwiebel und den Knoblauch putzen und in grobe Würfel schneiden, zu dem Fleisch mit in den Topf geben und anbraten. Das Tomatenmark zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Dann nach und nach mit Rotwein oder rotem Traubensaft und Gemüsefond ablöschen und alles einmal aufkochen.

Anschließend den Braten bei 180 °C, Unter- und Oberhitze, im Backofen mit geschlossenem Deckel ca. 1,5 - 2 Stunden schmoren lassen. Ggf. zwischendurch Gemüsefond nachgießen.

Wenn die Kerntemperatur des Bratens 70 °C erreicht hat, den Braten herausnehmen und ruhen lassen.

Die Soße durch ein Sieb in einen weiteren Topf geben und in der Soße einen Teil des Gemüses pürieren. Die Menge des Gemüses nach und nach erhöhen, bis die gewünschte Konsistenz der Soße erreicht ist.

Sojasoße und Balsamico-Essig zufügen, alles verrühren und dann die Schlagsahne unterrühren. Alles noch einmal aufkochen, das Fleisch in Scheiben schneiden und zurück in die Soße geben.