Klostergut Neresheim

Würziger Schweinebraten bzw. Wildschweinbraten

Tipp: Das Rezept eignet sich ebenfalls sehr gut für einen Wildschweinbraten

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

100 g frischer Ingwer
4 EL mittelscharfer Senf
1 TL geschroteter schwarzer Pfeffer
2 TL Wacholderbeeren
2 Rosmarinzweige
1 TL getrockneter Thymian
2 EL Rapsöl
1,5 kg Schweinebraten oder Wildscheinbraten
3 bis 4 dicke Zwiebeln
100g fetter, geräucherter Speck in dünnen Scheiben
4 Lorbeerblätter
Salz
250 ml Rotwein
1 EL Honig

Zubereitung:

Ingwer schälen, reiben, in ein Tuch geben, ausdrücken und den Saft auffangen. Senf, Pfefferschrot, Wachholderbeeren, abgezupfte Rosmarinnadeln und Thymian in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab durchmixen. Die Hälfte des Ingwersaftes und 1 EL ÖL zufügen. Das Fleisch mit der Paste bestreichen, abdecken und wenn möglich einen Tag lang im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebeln schälen und würfeln. Die Hälfte des Specks in einen Bräter legen. Den Braten darauf geben. Zwiebelwürfel und Lorbeerblätter um den Braten verteilen. Fleisch mit etwas Salz betreuen und mit dem restlichen Speck bedecken.

Den Bräter auf die zweite Einschubleiste von unten schieben und das Fleisch 45 Minuten garen. Die Temperatur dann auf 170 Grad herunterschalten, den Rotwein zugießen und den Braten zwei Stunden garen. Zwischendurch mit Bratenfond begießen.

Nach Ende der Garzeit Fleisch aus dem Bräter nehmen, warm stellen. Den Bratenfond durch ein Sieb streichen, entfetten und mit dem restlichen Ingwersaft sowie Honig abschmecken. Eventuell nachsalzen.

An Soße nach Belieben noch etwas Sahne und Gemüsebrühe geben.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Klostergut Neresheim
Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145