



Schweinshalsbraten mit Schnitz und Drunder

Schweinshalsbraten

- 1 Pfeffer, Thymian, Meersalz, Dijonsenf und Olivenöl zusammen verrühren und den Braten mit der Marinade einreiben. 1 Std. zugedeckt im Raum ruhen lassen.
- 2 Backofen mit einem Bräter auf 180 °C erhitzen.
- 3 Den Braten in einer Bratpfanne auf dem Herd rundherum anbraten. In den Bräter geben. Das Fett aus der Bratpfanne abgiessen. Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben, kurz dünsten und mit dem Apfelwein und dem Bratenjus ablöschen. Aufkochen lassen und über den Braten giessen.
- 4 Den Braten bis zu einer Kerntemperatur von 62 °C braten. Dabei immer wieder mit dem Bratenjus übergiessen. Ist die Kerntemperatur erreicht, den Braten aus dem Ofen nehmen. Den Backofen bei offener Ofentüre auf 100 °C abkühlen lassen. Danach den Braten auf einem Kuchengitter im Ofen noch 20 Min. ziehen lassen.
- 5 Den Bratenjus in einer Saucenpfanne zur Hälfte einkochen. Den Braten tranchieren und mit Schnitz und Drunder anrichten. Den Bratenjus separat servieren.

Schnitz und Drunder

- 1 Die Apfelschnitze über Nacht im Apfelsaft einlegen.
- 2 Butter zerlassen und die Speckwürfelchen knusperig braten. Chili und Ingwer dazugeben und kurz mitbraten.
- 3 Apfelschnitze mit Apfelsaft dazugeben und bei mittlerer Hitze 20 Min. garen.
- 4 Die Kartoffeln in gleich grosse Schnitze schneiden und zu den Äpfeln geben, weitere 20 Min. bei mittlerer Hitze garen. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Schweinshalsbraten

- 800 g Schweinshals
- 1 EL zerdrückte, schwarze Pfefferkörner
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Meersalz
- 1 EL Dijonsenf
- 1 EL Olivenöl
- 2 geschälte, zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 geschälte, grob gehackte Zwiebel
- 1 dl Apfelwein
- 1 dl Bratenjus
- Olivenöl zum Anbraten

Schnitz und Drunder

- 100 g Speckwürfelchen
- 200 g getrocknete Apfelschnitze
- 5 dl Apfelsaft
- 1 EL Butter
- ½ entkernte, gehackte Chilischote
- 1 EL Ingwerwürfelchen
- 600 g fest kochende, geschälte Kartoffeln
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle, nach Gutdünken

 4  Total: 2½ Std.  simpel

 Weinempfehlung: Apfelwein