



## Rezept der Woche

27. November 2006

### Schweinenacken

#### Zutaten für 5 Personen:

**1,5 kg Schweinenacken**  
**250 g kleingehackte Schweineknochen**  
**Salz, Pfeffer**  
**1 EL Kümmel**  
**2 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 2 Gewürznelken, 1 Zweig Thymian**  
**1 Knoblauchzehe**  
**3 Zwiebeln**  
**2 Karotten**  
**1/4 Knolle Sellerie**  
**1 Stange Porree**  
**1 große Tomate**  
**1/2 l Altbier**  
**2 El Senf**  
**Fleischbrühe**  
**Schmalz zum Anbraten**

#### Zubereitung

Den Schweinenacken mit Senf einreiben.

Danach Schweinenacken und Knochen mit Salz, Pfeffer, Kümmel und dem feingehacktem Knoblauch würzen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Zwiebeln, Karotten, Tomate und Sellerie säubern und grob würfeln. Schmalz in einem Bräter erhitzen.

Zuerst den Schweinenacken und dann die Knochen im heißen Schmalz scharf anbraten und danach aus dem Bräter nehmen. Die gewürfelten Gemüse (Porree Tomate zuletzt) anbraten. Die Knochen und den Schweinenacken auf das Gemüse legen und mit Bier und Fleischbrühe angießen.

Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Nelken und Thymian dazugeben.

Alles im zugedeckten Bräter in den vorgeheizten Ofen stellen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 170°C senken. Nach ca. 1 Stunde den Deckel abnehmen und evtl. etwas Bier oder Brühe zugeben. Temperatur auf 180°C einstellen.

Den Nacken begießen und ca. weitere 30 Minuten schmoren. Den Braten herausnehmen und warmstellen.

Die Soße durch ein Sieb passieren, ggfs. etwas Brühe oder Bier zugeben und falls gewünscht mit Kartoffelstärke leicht binden.

Dazu Klöße und Wirsing.....

Lecker!!!!!!