

Schweinebraten mit dunkler Soße

(für 6 Personen)

Der Klassiker für Sonn- und Feiertage. Zusammen mit der kräftigen Soße einfach unschlagbar im Geschmack.



Tipp vom Spitzenkoch: Den Braten am Vorabend zubereiten, um das optimale Geschmackserlebnis zu erzielen.

Zutaten:

- 1,5 kg Schweinerücken- oder Nacken mit Knochen (Knochen vom Metzger auslösen lassen)
- 1 Karotte
- 1 Gemüsezwiebel
- $\frac{1}{4}$ Knollensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Tomatenmark
- 500 ml Wasser
- 4 Zweige frischer Majoran
- Pfeffer und Salz
- 4 EL Rapsöl zum Anbraten

- 50 ml Gemüsebrühe

Für die Soße:

- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 2 EL Crème fraîche
- 1 TL Dijon Senf
- Schwarzer Pfeffer
- Salz

Tipp: Als natürlicher Soßenbinder eignet sich hervorragend Mehlbutter. Hierfür einfach am Vortag die gleiche Menge Mehl und Butter zu einer homogenen Masse vermengen und anschließend kaltstellen.

Zubereitung

- Beim Schweinerücken die Speckschwarte in einem Karo-Muster einschneiden.
WICHTIG: Nicht bis zum Fleisch durchschneiden, sonst tritt zu viel Flüssigkeit aus.
- Einen Bräter mit 2 EL Rapsöl erhitzen.
- Knochen hineingeben und heiß anbraten, bis sie eine appetitlich dunkle Farbe angenommen haben.
- Nach etwa 5 Minuten die Knochen wenden und weitere 5 Minuten dunkelbraun anbraten. Vorsicht: Nicht anbrennen lassen, sonst wird die Soße bitter!
- Knochen aus dem Bräter herausnehmen.
- Fleisch in den Bräter legen, andrücken und scharf von beiden Seiten für jeweils 5 Minuten anbraten.

Tipp: Geduld lohnt sich. Den Braten schön anrösten lassen und nicht zu schnell wenden!

- Währenddessen Karotte, Zwiebel und Sellerie schälen und in gleichgroße Stücke schneiden.
- Fleisch aus dem Bräter nehmen.
- 2 EL Rapsöl in den Bräter geben und das geschnittene Gemüse darin anrösten.

- 2 Knoblauchzehen mit Schale dazugeben.
- Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
- Tomatenmark unter das Gemüse rühren.
- Knochen in den Bräter zu dem Gemüse legen und das Fleisch so auf darauf platzieren, dass es den Boden des Bräters nicht berührt.
- Nach und nach Wasser in den Bräter geben, dabei das Fleisch nicht übergießen. Darauf achten, dass der Braten nicht in der Flüssigkeit liegt, sonst weicht er durch. Also warten, bis das Wasser reduziert ist.
- Regelmäßig Wasser nachschütten, bis die 500 ml aufgebraucht sind.
- Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze 1,5 Stunden schmoren lassen.
- Schließlich den Braten abkühlen lassen und kühl lagern.

Am Tag des Verzehrs

- Speckschwarte vom Schweinerücken abschneiden und separat in einer Fettpfanne oder einem tiefen Backblech im Backofen bei 150 °C mit Grillfunktion auf unterster Schiene 30 Minuten kross backen. Durch die niedrige Temperatur schmilzt ein Großteil des Fetts, ohne dass die Kruste verbrennt. Zwischendurch den Backofen öffnen, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen.
- Den Braten, Knochen und Gemüsereste aus dem Bräter nehmen, so dass ausschließlich die Soße im Bräter bleibt.
- Mit einer Kelle das abgesetzte Fett aus der Soße entfernen.
- Die Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren und für 20 Minuten auf mittlerer Stufe einkochen lassen.
- 2 EL kalte Mehlbutter unterrühren und aufkochen lassen.
- Den Topf vom Herd nehmen. Unter Rühren Crème fraîche und Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Soße auf dem Herd bei niedriger Hitze für etwa 5 Minuten ziehen lassen.
- Braten in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Ein tiefes Backblech mit 50 ml Gemüsebrühe angießen, darauf die Bratenscheiben platzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Majoranzweige auf das Fleisch legen.
- Ist die Speckschwarte kross, diese aus dem Ofen nehmen. Kurz abkühlen

lassen und dem Karo-Muster entlang zerschneiden.

- Die Bratenscheiben bei 90°C im Backofen auf mittlerer Schiene unter Klarsichtfolie 15 Minuten erwärmen.
INFO: Die Folie behält bis zu 100 °C ihre Form. Unter ihr bleibt die Feuchtigkeit erhalten und somit das Fleisch schön saftig.
- Nach 15 Minuten den Braten aus dem Ofen nehmen, Folie entfernen, Scheiben auf Tellern drapieren und kurz vor dem Servieren die Soße und ein paar Speckwürfel über das Fleisch geben.