

SCHWEINSBRATEN MIT HEURIGEN KARTOFFELN

ZUBEREITET IN DEM SIMPEX COLOR
BRÄTER MIT GLASDECKEL



TIPP



Vor dem Servieren den Spagat vom Braten lösen und das Fleisch tranchieren



Zutaten für den Topf:

1kg Schweinsschopf im Ganzen (Schopf, Karree, ...)
3 Stk. grüne Spitzpaprika, in Scheiben geschnitten
3 Stk. Fleischtomaten, in Scheiben geschnitten
2 Schalotten, in Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
150ml Öl
300ml Rindsuppe
2 Zweige frischer Thymian
Pfeffer, Grillgewürz, Salz
Spagat und Spicknadel

Zutaten für den Glasdeckel:

400g heurige Kartoffeln
Salz, Grillgewürz und etwas Öl



Den Schopf 4-5-mal der Breite nach bis zur Hälfte einschneiden (nicht durchschneiden). Das Fleisch mit Pfeffer, Grillgewürz und Salz je nach Belieben würzen. Das eingeschnittene Fleisch mit den Gemüsescheiben füllen. Spagat und Spicknadel fädeln, um das gefüllte Fleisch zu verschließen.

Falls keine Spicknadel zur Verfügung steht, kann das Fleisch auch mittels Schnur zusammengebunden werden. Im Bräter das Öl erhitzen und das Fleisch rundherum kurz und scharf anbraten, mit der Rindsuppe ablöschen und die Thymianzweige dazulegen. Dann für ca. 25 Minuten bei 160° C Ober- und Unterhitze ins Backrohr. In der Zwischenzeit die Kartoffeln vierteln, mit Salz, Grillgewürz und Öl vermischen und auf dem umgedrehten Glasdeckel legen. Anschließend den umgedrehten Glasdeckel auf den Bräter im Ofen setzen und weitere 15 Minuten bei 180° C garen lassen.