



Eintopf mit geräuchertem Schweinshals, Rüebli und Kartoffeln

Der geräucherte Schweinshals ist gut von Fett durchzogen, das macht ihn saftig und aromatisch, der leichte Rauchgeschmack verleiht ihm zudem eine besondere Würze. Es ist zartes Fleisch, das am Besten schonend bei niedriger Temperatur gegart wird.

Die Zubereitung ist einfach: Der Schweinshals wird zusammen mit Rüebli und Kartoffel in reichlich Bouillon im Ofen gegart. Man kann ihn mit viel Sud anrichten oder einen Teil davon zum Voraus als delikates Süsspchen servieren.

Der kleine Schweinshals ist in etwa 50 Minuten gar. Das ist zu wenig um die Rüebli und die Zwiebel zu garen, darum werden sie etwa 20 Minuten vorgekocht. Bei grösseren Fleischstücken mit längerer Garzeit verkürzt oder erübrigt sich das Vorkochen der Rüebli.

Zutaten (2 Portionen)

380g	Geräucherter Schweinshals
300g	Rüebli, gross
300g	Kartoffeln festkochend
1	grosse Zwiebel (ca. 60g)
4	Lorbeerblätter
4	Nelken
5dl	Hühnerbouillon
	Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale vierteln. Rüebli zu groben Stücken schneiden.

Ofen auf 150° vorheizen.

Bouillon mit Lorbeer und Nelken aufkochen. Leicht pfeffern. Zwiebel und Rüebl
zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Schweinshals zugeben, Deckel aufsetzen und
den Topf in den Ofen schieben.

Kartoffeln schälen und zu groben Klötzen schneiden, nach 25 Minuten in den
Schmortopf geben. Weitere 25 Minuten im Ofen garen.

Bouillon bis auf einen kleinen Rest abschöpfen und als Suppenvorspeise servieren.
Derzeit Gemüse und Fleisch bei 80° im Ofen warmhalten.

Schweinshals dünn aufschneiden und zusammen mit den Rüebl, Kartoffeln und etwas
Zwiebel auf heissen Tellern anrichten. Nach Belieben mit Senf servieren.





Rüebli und Zwiebel vorkochen





Bouillon als Vorspeise

