



Schweinshals an Sauce Robert

Das Nackenstück vom Schwein ist gut von Fett durchzogen, es macht den Braten saftig und aromatisch. Ich hab das Stück kräftig angebraten und bei 120° im Ofen gegart und dabei mit einer Marinade aus Bier, Koriander, Rohrzucker, Salz und Pfeffer alle 20 Minuten eingepinselt. Es dauerte 2 1/2 Stunden (ca. 600gr) bis der Schweinshals die Kerntemperatur von 70° erreicht hatte.

Die Sauce Robert ist ein Klassiker aus der französischen Küche. Die bestimmenden Ingredienzien sind Zwiebeln, Weisswein und Senf. Die säuerliche Sauce passt ausgezeichnet zum Schweinebraten.

Zutaten (2-3 Port)

600gr	Schweinshals
2dl	Bier
2El	Rohrzucker
1El	zerstossender Koriander
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter

Sauce Robert:

2	mittelgrosse Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
3dl	Weisswein
1dl	Hühnerbouillon
2Tl	Senf
1/2El	Estragon
1Tl	Zitronensaft
2El	Vollrahm

Zubereitung

Schweinshals 1 Stunde vor Kochbeginn aus dem Kühlschrank nehmen. Rohrzucker, Koriander, Salz und Pfeffer mit dem Bier vermischen. Ofen auf 120° vorheizen. Schweinshals ohne zu würzen in Bratbutter allseitig schön braun anbraten. Mit der Mariande bestreichen und in den Ofen schieben. Während dem Garen etwa alle 20 Minuten erneut mit Marinade bestreichen. Wenn die Kerntemperatur von 70° erreicht ist, Ofen ausschalten und 2-3 Minuten lüften. Braten an der Wärme 15 Minuten nachziehen lassen.

Sauce Robert

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in Bratbutter langsam andünsten. Die Zwiebeln sollten glasig, aber nicht braun werden (etwa 10 Minuten). Mit dem Weisswein ablöschen, Bouillon, Senf, Estragon und Zitronensaft dazugeben und etwa eine Stunde köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Sauce ab und zu mit dem Schwingbesen durchrühren, das macht sie sämig. Ganz zum Schluss Rahm zugeben, aufrühren aber nicht mehr kochen.





Die Saucen-Zutaten

