


Christian Henze | Gespickter Schweinebraten in Zimt-Hülle

 happy-mahlzeit.com/2021/12/05/christian-henze-gepickter-schweinebraten-in-zimt-huelle/

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2 kg Schweinenackenbraten, ohne Knochen
- 3 Knoblauchzehen
- Piment, gemahlen
- 4 EL Pflanzenöl
- 1 kg Lauch
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 Zimtstange
- 100 Gemüsefond oder –brühe
- 50 ml Madeira oder Portwein
- Salz

Zubereitung:

Den Braten abspülen, trockentupfen und mit Küchengarn in Form binden. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Das Fleisch mit einem scharfen, spitzen Messer mehrfach einschneiden und mit den Knoblauchstiften spicken. Rundum mit Salz und etwas Piment einreiben. Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten.

Den Lauch putzen, gut waschen und in 10 cm lange Stücke schneiden. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und den Lauch darin 2 Minuten anbraten. Das Fleisch mit gemahlenem Zimt würzen und auf die Lauchstücke legen. Die Zimtstange zufügen und den Braten im geschlossenen Topf bei geringer Hitze 30 Minuten garen.

Gemüsefond und Madeira zugießen und alles weitere 45 – 60 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Nach der Hälfte der Zeit den Braten einmal wenden. Den fertig gegarten Braten herausnehmen und warm halten.

Die Sauce kurz einkochen lassen, mit Salz und Piment abschmecken und zum Braten servieren.

Rezept: Christian Henze