

# Geschmorter Schweine-Nacken mit Ingwer und Soba-Nudeln

## Für 4 Personen

1 kg Schweinsnacke	Salz	1 EL Butterschmalz
2 Gemüsezwiebeln	1 Stück Ingwer	2 Zehen Knoblauch
1 l Hühnerbrühe	Speisestärke	300 g Möhren
2 Lauchzwiebeln	1 EL Butter	Pfeffer
1 Prise Zucker	400 g japanische Buchweizennudeln	

Das Fleisch salzen. In einem Bratentopf Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin rundherum goldbraun anbraten. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zunächst die Zwiebeln zum Fleisch geben und kurz mitbraten, Ingwer und Knoblauch zugeben. Mit Hühnerbrühe auffüllen bis das Fleisch zu 1/3 bedeckt ist. Im geschlossenen Topf je nach Fleischgröße anderthalb bis zwei Stunden schmoren. Fleisch dabei mehrmals wenden. Wenn das Fleisch weich ist herausnehmen und warm stellen. Schmorfond pürieren und durch ein Sieb passieren, eventuell mit etwas Speisestärke binden. Die Möhren schälen und klein schneiden, die Lauchzwiebeln hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Möhren darin andünsten, Lauchzwiebeln zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze weich dünsten. Eventuell 2-3 Esslöffel Hühnerbrühe zugeben. Die Soba-Nudeln in Salzwasser kochen. Den Schweinsnacke aufschneiden und mit den Möhren und den Nudeln servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 05. Januar 2010