

# Räuber-Braten Thüringer Art

## Für 8 Portionen

2 kg Schweinenacken	1 Glas Gewürzgurken	2 Zwiebeln
1 kl. Glas Senf	Salz, Pfeffer	1 Gemüsebrühwürfel
1 Bund Suppengrün	3 EL Tomatenmark	3 EL Öl
Schmand		

Schweinenacken fächerartig einschneiden, zwischen den Scheiben salzen, pfeffern und mit Senf einstreichen.

Die Gurken vierteln und je 2 Viertel zwischen die Scheiben legen.

Die Zwiebeln teilen, in Ringe schneiden und ebenfalls dazwischen legen.

Alles leicht zusammen drücken und mit einem festen Zwirn zusammenbinden.

Das Suppengrün grob aufschneiden und in eine geölte Pfanne geben. Den Braten darauf legen und 30 min. bei 180 °C Ober-/Unterhitze im heißen Ofen anbraten. Dann mit 1 l Wasser aufgießen und den Brühwürfel sowie das Tomatenmark dazu geben und alles gut verrühren. Das Ganze nochmals 90 min in den Ofen stellen. Das Fleisch gelegentlich mit dem entstandenen Sud aufgießen.

Soße mit Schmand binden und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

NN am 18. Januar 2024