

Geschmorter Schweine-Nacken

Für 4-6 Portionen

1 kg Schweineschwarte	Salz	600 g Zwiebeln
1 El Kümmelsaat	400 ml Geflügelbrühe	2 kg Schweinenacken
Pfeffer	Paprikapulver	2 El Öl

Schwarte auf der Hautseite kreuzweise einritzen und mit Salz einreiben. 2 Stunden Wasser ziehen lassen. Trocken tupfen und mit Pfeffer würzen.

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und mit dem Kümmel auf einem tiefen Backblech verteilen. Fleisch von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch auf die Zwiebeln setzen. Die Geflügelbrühe zugießen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft) auf der zweiten Schiene von unten 2,5 Stunden garen.

Die Schwarte mit der Hautseite nach oben auf ein Gitterrost geben und mit einem zweiten Gitterrost beschweren. Die Schwarte über dem Fleisch in den Ofen schieben und mit garen.

Das Fleisch nach Ende der Garzeit aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebeln mit dem Bratsud in einen Topf füllen. Das Backblech zurück in den Ofen schieben und den Grill anschalten. Die Schwarte in 2-3 Minuten knusprig grillen.

Die Zwiebeln durch ein Sieb geben und das Bratfett aufbewahren (als Brotaufstrich). Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Schwarte und den Zwiebeln servieren.

Tim Mälzer am 04. Mai 2013