



Gefüllter Schweine-Nackenbraten, karamellisierte Schalotten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Ein außergewöhnlicher Schweinebraten, da lohnt der kleine Aufwand

Zutaten

- Für den gefüllten Schweine - Nackenbraten:
- 800 g ausgelöster Schweinenacken
- 12 kleine Scheiben gekochter Schinken
- 12 kleine Scheiben Bergkäse, Gouda oder Emmentaler
- Etwas Senf und Tomatenmark
- 1 gewürfelte Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
- Etwas Röstgemüse aus: Zwiebeln, Porrée und Sellerie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 Lorbeerblätter, etwas gemahlener Kümmel
- Etwas Rapsöl
- Für die Calvados-Sauce
- 50 ml Apfelessig
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Rotwein
- 1 Gläschen braunen Schweinebratenfond aus dem Supermarkt
- 100 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer
- 2 Cl Calvados
- Für die karamellisierten Schalotten:
- 600 g gleichmäßig kleine Schalotten
- 300 ml Rotwein
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

In den Schweinenacken, längs der Faser 12 Einschnitte schneiden, aber nicht durchschneiden. Zwischen jede Scheibe mit einem Tischmesser etwas Senf und Tomatenmark streichen und je eine ½ Scheibe Schinken und Käse geben.

Schritt3

Den Braten äußerlich salzen, pfeffern und mit dem Knoblauch und etwas gemahlenem Kümmel einreiben / würzen.

Schritt4

Alles mit Küchengarn binden.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

In heißem Speiseöl von allen Seiten anbraten, das Röstgemüse dazu geben, rundherum Farbe nehmen lassen.

Schritt7

Apfelessig, Weiß - und Rotwein angießen, zunächst etwas reduzieren lassen. Dann folgt der Schweinebratenfond; für ca. 90 min. zunächst in den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

Danach prüfen, die Kerntemperatur sollte ca. 75 ° C haben, heraus nehmen, Küchengarn entfernen, warm halten.

Schritt9

Die Calvados-Sauce:

Schritt10

Den Bratenfond passieren, entfetten und auf die benötigte Menge einkochen.

Schritt11

Nachschmecken und Crème fraiche und Calvados dazu geben. Kurz vor dem Servieren mit dem Zauberstab die kalte Butter untermixen.

Schritt12

Die karamellisierten Rotweinschalotten:

Schritt13

Zum leichteren Schälen, die Schalotten im Dämpfeinsatz über Wasserdampf etwa 5 garen. Erkalten lassen, aus der Schale drücken.

Schritt14

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten rundherum leicht braun anbraten. Mit 1 El Zucker bestreuen weiter braten, karamellisieren. Den Rotwein angießen und sirupartig einkochen.

Schritt15

Sobald die Schalotten weich sind, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Den tranchierten Schweine - Nackenbraten auf einer vorgewärmten Fleischplatte oder Tellern anrichten und mit den Rotwein Schalotten umlegen.

Rezeptart: Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellter-schweine-nackenbraten-karamellierte-schalotten/>