

## Rezept

# Schweinebraten mit Bratkartoffeln und Fenchelgemüse

Ein Rezept von Schweinebraten mit Bratkartoffeln und Fenchelgemüse, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> grüne Kardamomkapseln	<b>je 1/2 TL</b> Koriander- und schwarze Pfefferkörner
<b>1,2 kg</b> Schweinehalsgrat	<b>375 ml</b> Dessertwein (z. B. Beerenauslese)
<b>250 g</b> Schalotten	<b>2 Knollen</b> Fenchel
Salz	Pfeffer
<b>3 EL</b> Sonnenblumenöl	<b>500 g</b> kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>5 Zweige</b> Thymian
<b>1 EL</b> Butterschmalz	<b>1 Bund</b> Dill

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Für die Marinade 2 Tage vorher die Kardamomkapseln mit den Koriander- und Pfefferkörnern im Mörser zerstoßen. Das Fleisch in eine hohe Schüssel legen. Die Gewürze und den Dessertwein darübergeben, die Schüssel mit Klarsichtfolie verschließen und das Fleisch 2 Tage im Kühlschrank marinieren, dabei nach 1 Tag wenden.
2. Am Zubereitungstag einen Bräter in den Backofen stellen (Mitte). Den Backofen auf 180° (160° Umluft) vorheizen. Die Schalotten schälen und in dicke Scheiben schneiden. Den Fenchel putzen, waschen, vierteln und in schmale Streifen schneiden. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade in einem Topf aufkochen lassen und durch ein feines Sieb gießen.
3. Das Öl in den Bräter im Backofen geben und das Fleisch darin etwa 15 Min. rundherum anbraten. Die Schalotten und den Fenchel dazugeben, hellbraun anbraten und mit etwas Marinade ablöschen. Den Braten im Ofen zugedeckt 90 Min. garen, dabei immer wieder mit etwas Marinade oder, wenn diese aufgebraucht ist, mit heißem Wasser begießen.
4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und in einem Topf mit Salzwasser in 15-20 Min. bissfest kochen. Dann in ein Sieb abgießen und auskühlen lassen.
5. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen streifen. Die Kartoffeln samt Schale in ½ cm dicke Scheiben schneiden. 10 Min. bevor der Braten gar ist, das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun braten. Den Knoblauch und den Thymian untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Braten aus dem Ofen nehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen, fein hacken und unter das Gemüse mischen. Den Braten in Scheiben schneiden, nach Belieben leicht salzen und mit Fenchelgemüse und Bratkartoffeln servieren.