

## Rezept

# Schweinenacken

Ein Rezept von Schweinenacken, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>1,2 kg</b> Schweinenacken (ohne Schwarte)	Salz
Pfeffer	<b>3 EL</b> neutrales Pflanzenöl
<b>1,5 kg</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>4</b> Möhren
<b>400 g</b> Knollensellerie	<b>2</b> Petersilienwurzeln
<b>3 EL</b> Butter	<b>250 ml</b> Gemüsefond (aus dem Fond)
<b>1 Bund</b> Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen samt ofenfester Form auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch salzen und pfeffern. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin 8-10 Min. rundherum anbraten. Das Fleisch in die Form legen und im Backofen (Mitte) ca. 4 Std. 30 Min. garen, bis eine Kerntemperatur von 65° erreicht ist.
2. Etwa 30 Min. vor Ende der Garzeit die Kartoffeln schälen, würfeln, in einen Topf geben, mit Salzwasser bedecken und in ca. 12 Min. weich kochen.
3. Das Gemüse schälen und in streichholzdünne Stifte schneiden oder hobeln. Übriges Öl mit 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, die Gemügestifte darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anbraten. Mit dem Fond ablöschen und das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 5 Min. garen.
4. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Das Kartoffelwasser abgießen, Petersilie und übrige Butter zu den Kartoffeln geben und den Topf kräftig rütteln. Den Schweinenacken in Scheiben schneiden und mit den Petersilienkartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Gemüsestreifen samt Garflüssigkeit auf dem Fleisch verteilen.