

Rezept

Schweinenacken mit Kümmelkartoffeln

Ein Rezept von Schweinenacken mit Kümmelkartoffeln, am 24.09.2023

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|---|
| 600 g festkochende Kartoffeln | 800 g Schweinenacken (ohne Schwarte) |
| Salz | Pfeffer |
| 2 Knoblauchzehen | 1 EL Kümmelsamen |
| 1 getrocknetes Lorbeerblatt | 2 EL Schweineschmalz (oder Öl) |
| 1 Zwiebel | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in ca. 25 Min. zu Pellkartoffeln kochen und vollständig auskühlen lassen.

2. Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Das Fleisch abwaschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Den Knoblauch schälen und durchpressen, mit ½ EL Kümmel und dem Lorbeerblatt im Mörser sehr fein zerstoßen. Das Fleisch damit einreiben. 1 EL Schmalz in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch rundherum 7-8 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. In die Form setzen und 3 Std. im Ofen (Mitte) garen.

3. 30 Min. vor Ende der Garzeit die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, längs halbieren und in Spalten schneiden. Das übrige Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffeln, Zwiebeln und übrigen Kümmel darin bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. zu Bratkartoffeln braten. Nicht zu oft wenden. Kartoffeln salzen und zum in Scheiben geschnittenen Braten servieren.