

Gebratenes Schweinefleisch mit Würzwein

Sehr herzhaft, aber lecker!

Zutaten für 4 Personen:

1,8 kg Schweinefleisch	1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 1/2 TL gemahlener Koriander	1 TL Salz
1 TL gemahlener Kümmel	175 ml Rotwein
1 grosse Knoblauchzehe, zerdrückt	
etwa 225 ml Hühnerbrühe	



Zubereitung:

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Das Fleisch häuten und mit einem Messer das Fett einstechen. Kümmel und Koriander im Mörser klein stossen, mit Salz, Knoblauch und dem Wein mischen und das Fleisch auf allen Seiten damit bestreichen. (Der so gewürzte Wein diene als Marinade und zum Beträufeln des Fleisches während des Bratens.)

Den Braten auf zwei Schichten Alufolie (gross genug, dass das Fleisch damit ganz umwickelt werden kann) legen. Einen grossen Teil des gewürzten Weins über das Fleisch giessen, dann Folie schliessen.

In den vorgeheizten Backofen schieben. Nach 7–10 Minuten Hitze auf 180 Grad reduzieren. Nach ca. 2 Stunden Folie oben öffnen und noch einmal – wenn Sie wollen, bei etwas höherer Temperatur – 30 Minuten bräunen lassen.

Dazwischen immer wieder einmal die Folie öffnen und etwas Würzwein über das Fleisch giessen. Am Ende den Braten vorsichtig aus der Folie herausheben und auf einer vorgewärmten Servierplatte ruhen lassen.

Für die Sauce den Fond und die Bratenflüssigkeit aus der Folie in einen Topf geben und zusammen mit der Hühnerbrühe erhitzen. Kurz ziehen lassen, dann abschmecken. In einer vorgewärmten Sauciere zum Fleisch servieren.