


Schweinshals im Süssmost geschmort



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 35 min

 Aktivzeit: 20 min

 Einfach



Zutaten

für 6 Personen

800 g Hals vom Schweizer Schwein
150 g Speckwürfeli vom Schweizer Schwein
200 g Schalotten
400 g braune Champignons
1 EL Bratbutter
Pfeffer aus der Mühle
Salz
3 Zweige Rosmarin
4 dl Süssmost
2 dl Bouillon

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat und Baguette) enthält ca.:

422 kcal
32 g Eiweiss
10 g Kohlenhydrate
27 g Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Zubereitung

- 1** Schalotten schälen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Champignons mit einer Bürste oder Küchenpapier abreiben.
- 2** Bratbutter in einem Bräter bei mittlerer Hitze schmelzen. Schweinshals hineingeben und während ca. 5–6 Minuten rundherum anbraten. Speck und Schalotten dazugeben und glasig dünsten. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen, Rosmarinzwige dazugeben und das Ganze mit Süssmost und Bouillon auffüllen.
- 3** Geschlossen bei milder Hitze ca. 75 Minuten garen. Den Schweinshals dabei 2–3 Mal wenden. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzufügen. Die Champignons 30 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben.
- 4** Um zu testen, ob der Schweinshals schön zart ist, mit einer (Fleisch-)Gabel hineinstechen. Geht das ganz einfach, ist er durch.



Der feine Unterschied.

5 Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.

Dazu passt ein grüner Salat und ein warmes Baguette.