

Niedertemperaturgegarter (Iberico-)Schweinenacken und gebratenen Champignons

Zutaten (für 4 Personen):

Für den Schweinenacken:

1-1,3 kg Schweinenacken
3 große Zwiebeln
Lorbeerblätter
Pimentkörner
Einige Knoblauchzehen
4 EL Honig
4 EL guter Weinessig
0,5 l Braunbier (z.B. Leffe)
Salz, Pfeffer,
Gemüsebrühe



Für die Champignons:

350 g kleine feste Champignons
125 g Katenschinken
1 kl. Zwiebel oder Schalotte
1 Zehe Knoblauch
1 TL guter Weißweinessig

Zubereitung Braten:

Den Ofen auf 90°C vorheizen. Zwiebeln in Ringe schneiden und den Boden eines dicht schließenden Bräters damit belegen, Lorbeerblätter, Piment und geschälte und grob zerkleinerte Knoblauchzehen hinzufügen. Den Nacken waschen, trockentupfen und in den Bräter legen.

In einem kleinen Topf den Honig, das Bier und den Essig unter Rühren erhitzen. Den Sud zum Fleisch geben und mit Gemüsebrühe auffüllen, bis das Fleisch halb bedeckt ist. Den Bräter dicht verschließen und mindestens fünf Stunden garen. Anschließend Fleisch herausnehmen und Warmstellen. Den Sud passieren und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Speisestärke binden. Braten und Sauce getrennt servieren.

Zubereitung Champignons:

Champignons putzen. Katenschinken in Würfel schneiden und in einer großen Pfanne anbraten. Champignons, kleingeschnittene Zwiebel und Knoblauchzehe hinzufügen und unter häufigem Umrühren weiterbraten, bis entstandene Flüssigkeit verdampft ist. Den TL Essig über die Champignons verteilen und ca. 5 Minuten weiterbraten. Vom Feuer nehmen und separat von Braten und Sauce servieren.

Dazu passt Kartoffelstampf