

Französischer Schweinebraten nach Art der Bäcker



Zutaten für 4 Personen

800 g	Kartoffeln
1 Stange	Porree (Lauch)
2	Möhren
5	Knoblauchzehen
3 Zweige	Rosmarin
2 Stiele	Salbei
ca. 1 ½ kg	Jungschweinerücken mit Schwarte (eventuell beim Fleischer vorbestellen)
	Salz und Pfeffer
2 EL	Öl
250 ml	Weißwein
	Zucker
2 EL	Butter
100 g	Schlagsahne

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen, waschen. Porree waschen. Möhren schälen, waschen. Alles grob schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Rosmarin und Salbei waschen, hacken.
- 2 Fleisch trocken tupfen. Schwarte mit einem scharfen Messer (z. B. Cutter) rautenförmig einritzen. Schwarte mit 1 TL Salz einreiben. Fleischseite mit Salz und Pfeffer einreiben.
- 3 Öl in einem Bräter erhitzen. Schweinerücken auf der Fleischseite ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen. Kartoffeln, Gemüse und Knoblauch im heißen Bratfett ca. 3 Minuten braten. Kräuter zugeben. Alles mit Weißwein ablöschen. Aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. 500 ml Wasser angießen, erneut aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Butter einrühren. Fleisch mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C/Gas: s. Hersteller) offen ca. 1 ½ Stunden schmoren.
- 4 Bräter aus dem Ofen nehmen. Fleisch herausheben und mit der Schwarte nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem heißen Grill des Backofens ca. 5–8 Minuten grillen, bis die Schwarte knusprig ist. Soße samt Gemüse auf dem Herd aufkochen. Mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aufschneiden und in der Soße anrichten.