

Kusis Schweinebraten

für 4 Personen

800 g - 1 kg	Schweinebraten (vom Hals)
1-2	Zwiebeln
1	Rüebli
1	Stange Lauch
ev. etwas	Knollen- oder Stangensellerie

1	Lorbeerblatt
2-3	Nelken
2 EL	Olivenöl
2 dl	Weisswein
nach Bedarf	schwache Rinds-Bouillon
1	Rosmarinweig
2-3	Salbeiblätter

Gewürzpaste:

2	Knoblauchzehen, zerdrückt
1 EL	Senf
1-2 TL	Salz
...	schwarzer Pfeffer
1 TL	Paprika
1 Prise	Nelkenpulver

Das Fleisch der Faser nach in zwei gleichgrosse Stücke schneiden. So erhält man am Schluss mehr knusprige Kruste.

Das Gemüse rüsten und waschen. Eine Zwiebel mit Lorbeer und Nelken spicken. Das Rüebli in 2-3 Stücke, den Lauch in 2-3 Stangen schneiden. Den Sellerie in grobe Stücke schneiden.

Für die Gewürzpaste alle Zutaten gut verrühren und in einen Suppenteller geben.

Das Öl in einem gusseisernen Schmortopf ziemlich stark erhitzen und die Fleischstücke von allen Seiten gut anbraten. Dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Dann gut in der Gewürzpaste herumwälzen.

Die Hitze reduzieren und das Gemüse anbraten, bis es etwas Farbe angenommen hat.

Das gewürzte Fleisch begeben, ebenso die Kräuter und dein Weisswein. Einige Minuten lang bei grösserer Hitze kochen lassen, dann die Hitze reduzieren.

Den Deckel auf den Topf geben und den Braten mindestens eine Stunde (oder noch länger) kochen lassen. Zwischendurch ein- oder zweimal wenden und bei Bedarf etwas Bouillon begeben. Das Fleisch muss am Schluss sehr weich sein.

Den Braten herausnehmen und warmhalten. Sauce und Gemüse durchs Sieb streichen und in einem Pfännchen aufkochen lassen. Bei Bedarf mit etwas Maizena eindicken.

Den Braten in kräftig dicke Scheiben schneiden und mit etwas Sauce begiessen. Die restliche Sauce in einem Schüsselchen dazureichen.