

für Gäste: Schweinebraten mit Honigglasur *Schwein kann man haben UND auch essen!*

Die Vorarbeit:

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

La Mise en Place:

40 g Honig, 1 TL Senf, 30 g weiche Butter, 400 g Schweinefleisch vom Stotzen oder der Schulter, Pfeffermühle, ¼ Bund Thymian, Butter, ½ dl Cognac, 1 dl Bouillon, 1 dl Halbrahm, etwas Maizena

Die Vorbereitung:

Honig mit Senf und weicher Butter gut verrühren. Das Fleisch mit Pfeffer bestreuen. Die Thymianblättchen zupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Butter schmelzen und das Fleisch darin während sieben Minuten kräftig anbraten. Das Fleischstück mit der Honig-Butter-Mischung rundum einpinseln und nochmals kurz braten. Cognac über das Fleisch träufeln. Den Braten aus dem Topf heben und auf die Platte im Ofen setzen. Während rund 4 bis 4½ Stunden im Ofen ziehen lassen.

Den Bratsatz mit Bouillon lösen und auf grossem Feuer gut zur Hälfte reduzieren. Halbrahm beifügen und die Sosse noch so lange köcheln, bis sie leicht bindet. Mit Pfeffer bestreuen und zur Seite stellen.

Die Vollendung:

Vor dem Servieren die Sosse erneut aufkochen, allenfalls mit etwas Maizena binden und mit Thymianblättchen bestreuen.

Den Braten in Scheiben schneiden, anrichten und die Sosse dazu reichen.

Das passt dazu:

Wenn dann noch Kartoffelstock angeboten wird, ist nicht nur der Koch, sondern auch die Gästeschar voll zufrieden und restlos glücklich und alle haben wieder mal Schwein gehabt!

