



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Schweinenackenbraten aus dem Römertopf

1000 g Schweinenacken  
Salz und Pfeffer  
2 EL Tomatenmark  
2 EL Senf  
50 g Kräuterbutter  
3 Zitronenscheiben (optional)  
1 TL Steinpilze Hefebrühe  
200 g Suppengrün  
1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
125 ml Rotwein  
400 ml Fleischfond



Schweinenackenbraten aus dem Römertopf  
Video bei YouTube



mychannel2016HD  
Website

Den Römertopf ca. 30 Minuten wässern (Topf und Deckel). Den Schweinenackenbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Senf vermischen und den Braten damit bestreichen. Den Rinderbraten in den Tontopf geben. Kräuterbutter, Zitronenscheiben, Steinpilzhefebrühe, Suppengrün, Rotwein und Fond, um den Tontopf verteilen. Im kalten Ofen bei 180 Grad im geschlossenen Tontopf 2 Stunden schmoren lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren. Nach Belieben binden etwas von dem Gemüse in der Soße pürieren aber nur das Gemüse nicht die Zitronenscheiben und abschmecken. Dazu paasen sehr gut Kartoffelklöße und Rotkohl.



**Kartoffelklöße selber machen wie bei Oma**  
Video bei YouTube