

“Ommas” Schweinebraten mit Steinpilzen 😊

Hier das Familienrezept für den -unserer Ansicht nach- weltbesten Schweinebraten.

Zutaten:

- 30 g getrocknete Steinpilze
- 2 kg Schweinebraten (Schweinenacken)
- 5 mittelgroße Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- 100 g Schweineschmalz
- 3 bis 4 Esslöffel Gemüsebrühe
- 2 bis 3 Esslöffel Stärke (Kartoffelstärke oder Mehl)
- Salz
- Knoblauchpfeffer
- Knoblauch

Rezept / Zubereitung:

- getrocknete Steinpilze kurz abspülen (zur Sand und Steinchen entfernung) und circa 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen
- Zwiebeln klein schneiden und zur Seite stellen
- Schweinebraten abwaschen und abtrocknen
- Schweinebraten pfeffern (Knoblauchpfeffer wenn vorhanden) und salzen
- Schweineschmalz in einem großen Topf (oder Bräter) geben, erhitzen und den Schweinebraten von allen Seiten kräftig anbraten (leckere Röstaromen)
- Schweinebraten aus dem Topf nehmen und die Zwiebeln nun schön braun braten (wichtig für eine schöne dunkle Soße)
- Die Zwiebeln immer etwas mit Wasser angießen und schön weiter anbraten, bis sie schön gebräunt und gar sind.
- Wenn die Zwiebeln fertig sind, die Gemüsebrühe und die eingeweichten Steinpilze hinzugeben. Sobald die Menge kocht, den Schweinebraten hinzugeben und die Hitze reduzieren (Herd bei Stufe 2-3).
- Der Schweinebraten sollte nun (zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt) mit Deckel auf dem Topf circa 2 bis 2,5 Stunden leicht köcheln (77°C Kerntemperatur). Zwischendurch immer mal wieder kontrollieren, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist.
- Wenn der Braten fertig ist, selbigen aus dem Topf nehmen (Braten am besten abkühlen lassen und dann erst aufschneiden, damit er nicht so schnell zerfällt)
- Die Soße enthält nun Zwiebeln und Steinpilze. Diese mit dem Zauberstab pürieren.
- Danach 2-3 gehäufte Esslöffel Stärke mit 250 Milliliter “kaltem” Wasser anrühren und zu der Soße dazu geben.
- 2-3 Knoblauch Zehen zerdrücken und in die Soße geben.
- Nun noch mal die Soße leicht köcheln lassen.

Fertig!

Jetzt nur noch servieren und mit Nudeln oder Klößen genießen.

By @ wir-muessen-an-die-frische-luft