

Zwiebel-Senf-Braten mit Semmelknödeln

Saftiger Schweinenacken mit würziger Senfsoße und Semmelknödeln - zeitversetzt im großen und kleinen Ofenmeister gegart.

**5-6 PORTIONEN | 35 MIN. VORBEREITUNG | 2 STD. MARINIEREN
1 STD. 45-50 MIN. GARZEIT | 4 STD. 20 MIN. GESAMT | 200 °C | UNTERSTER ROST**

ZUTATEN

FÜR DEN BRATEN

- 1,2 kg Schweinenacken ohne Knochen
- 2-3 große Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 mittelgroße Stange Lauch
- ca. 100 g Knollensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Tomatenmark
- Beef-Kräuter oder kräftige Gewürzmischung; alternativ Paprikapulver
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 500 ml Gemüsebrühe
- etwas Fett für den Ofenmeister
- ein kleiner Schuss Sojasoße
- nach Bedarf 1 TL Speisestärke

FÜR DIE SEMMELKNÖDEL

- 250 g altbackene Brötchen, klein gewürfelt
- 250 ml lauwarme Milch, eventuell etwas mehr
- 2 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- 20 g Butter
- 3 EL frisch gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer und Muskat
- etwas Fett für den kleinen Ofenmeister

ZUBEREITUNG

- 1 Fleisch trocken tupfen, salzen und pfeffern. Senf, Tomatenmark und Gewürze verrühren, rundherum aufpinseln und zugedeckt 2 Stunden kühlen. 20-30 Minuten vor dem Garen herausnehmen.
- 2 Zwiebeln in Spalten, Karotten in Scheiben, Lauch in Ringe und Sellerie in Würfel schneiden; Knoblauch hacken. Großen Ofenmeister fetten, Gemüse verteilen und Fleisch darauflegen. Brühe seitlich angießen.
- 3 Mit Deckel auf den untersten Rost in den kalten Ofen stellen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze zunächst 60 Minuten schmoren.
- 4 Etwa 30 Minuten vor Ablauf Zwiebel würfeln und in Butter glasig dünsten, Petersilie kurz unterheben. Brötchenwürfel mit lauwarmen Milch, Mischung, Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen; nicht zu stark kneten. 20 Minuten ziehen lassen.
- 5 Konsistenz prüfen: feucht und formbar, nicht matschig. Falls zu trocken, Milch esslöffelweise einarbeiten. Kleinen Ofenmeister fetten, Masse einfüllen und gleichmäßig festdrücken.
- 6 Nach den ersten 60 Minuten den kleinen Ofenmeister ohne Deckel dazustellen. Beides weitere 45-50 Minuten garen. 15 Minuten vor Ende den Deckel vom Braten abnehmen. Kerntemperatur prüfen: 80-85 °C; Garzeit kann variieren.
- 7 Braten herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Gemüse und Bratensaft in einen Topf umfüllen und pürieren. Mit Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken; mit Brühe verdünnen oder mit angerührter Stärke binden und kurz aufkochen.
- 8 Semmelknödel vorsichtig stürzen, einige Minuten ruhen lassen und dick aufschneiden. Braten in Scheiben schneiden und mit Soße und Knödeln servieren. Dazu passen Blaukraut, Rosenkohl oder Salat.

TIPP

Knödelmasse nur locker vermengen und zusätzliche Milch esslöffelweise zugeben. Sie soll feucht zusammenhalten, aber keinesfalls matschig werden.