

# Rezept Schweinenacken

## Zutaten:

2 kg Schweinenacken mit Knochen  
2 Knoblauchzehen  
2 EßL. Creme fraiche  
1 EßL. Getrockneten Thymian  
2 EßL. scharfer Senf  
1 EßL. Getrockneten Rosmarin

## Zubereitung:

Fleisch waschen, Fettschicht des Bratens Rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Eine Masse aus gepressten Knoblauch, Senf, Creme fraiche, Thymian und Rosmarin herstellen und den Braten damit einstreichen.

Braten in einer Kasserolle (auf untere Schiene) in den Backofen schieben und in ca. 3

Stunden schön braun Braten.

Den Braten rausnehmen und vor dem anschneiden einige Min. ruhen lassen.

Bratenfond mit Fleischbrühe, Wein oder Wasser auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Geschmack binden.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)