

Schweinebraten Kartoffelstampf

mit

Zutaten:

Schweinebraten:

1,5 kg Schweinekamm ohne Knochen (geht aber auch mit), 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Tomatenmark, Rotwein, Pfeffer Salz, Paprikapulver (Rosenscharf) Lorbeerblatt, getrocknete Pilze (muss nicht, kann), Pfeffer-, Wacholder- und Pimentkörner, Fenchelsamen, Rosmarin, Oregano, Chili und eventuell einige kleine Bratpaprika.

Kartoffelstampf:

500 g Kartoffeln (mehligkochende), 1 EL Butter, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

Schweinebraten:

Fleisch waschen und trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben und im heißen Bräter anbraten. Die gewürfelte Zwiebel, und die restlichen Zutaten außer dem Rotwein dazu geben. Wenn man merkt, dass Flüssigkeit fehlt mit etwas Rotwein ablöschen. Bei 150°C Ober und Unterhitze 2 Stunden im Backofen mit geschlossenem Deckel schmoren lassen. Immer mal wieder schauen und etwas Rotwein nachgießen, damit nichts anbrennt. Wenn die Garzeit erreicht ist, die Soße mit dem Pürrierstab grob aufmixen und mit Kartoffelstampf servieren. Die Reste schmecken auch sehr gut als kalter Braten mit einer Scheibe Brot serviert.

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen und 25 Minuten in Salzwasser kochen.

Die kartoffeln abgießen und gut ausdämpfen lassen. Die Butter zugeben und alles mit einem Kartoffelstamfer grob zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Muskatnuss abwürzen.

Guten Appetit!!