

## Mangalitza Mostbraten „Scheunenwirtin“

von BIOSpitzenköchin Renate Lieb

### Zutaten für 6 Personen

1,5 kg Schweinenacken vom Mangalitza  
1 kg Schweineknochen vom Mangalitza

#### Beize:

1 Liter Most (z.B. Apfel-Birnenmost)  
250 ml Sahne  
1 TL Senfkörner  
1 TL Pfefferkörner  
1 TL Koriandersamen  
6 Pimentbeeren  
6 Wacholderbeeren  
3 Lorbeerblätter  
2 Karotten  
2 Schalotten  
1/2 Stange Lauch  
1/4 Sellerie

2 TL Tomatenmark  
Grobes Meersalz  
Bratöl (z.B. Sonnenblumenöl)

#### Für die Panade

1-2 große Kaffeetassen geriebenes Altbrot  
1 Stange Zimt (oder 1TL gemahlen)  
3 Nelken  
1 Anisstern  
2 EL Rohrzucker

### Vorbereitung (4 Tage vorher)

Schweinenacken in eine Aufbewahrungsdose mit Deckel geben. Mit Most bedecken. Gemüse gut waschen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Gewürfeltes Gemüse und Gewürze der Beize zugeben. Abgedeckt im Kühlschrank 4 Tage durchziehen lassen. Nach 4 Tagen Fleisch entnehmen und trocken tupfen. Beize durch ein Sieb geben, Gemüse, Gewürze und Flüssigkeit jeweils auffangen.

### **Zubereitung**

Öl in einem Topf erhitzen und den Schweinnacken von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch entnehmen und beiseitelegen. Von allen Seiten mit Salz einreiben.

In den Topf Knochen zugeben und von allen Seiten anrösten. Beizgemüse zugeben und mitrösten. Tomatenmark zugeben und ebenfalls anrösten. Schweinenacken zurück in den Topf geben und alles mit Mostbeize ablöschen, ggf. Wasser zugeben, bis der Braten fast ganz bedeckt ist.

Den Braten abgedeckt im vorgeheizten Backofen bei ca. 160°C Ober-/Unterhitze circa 2 Stunden schmoren. Den Braten aus dem Ofen nehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit Knochen der Soße entnehmen, Soße mit Gemüse pürieren und durch ein Sieb passieren. Sahne zugeben und mit Salz abschmecken.

Für die Panade Rohrzucker mit Zimt, Nelke und Anis im Mixer schroten und dem geriebenen Altbrot beimischen. Den Mostbraten nass in der Panade wälzen, auf ein Backgitter geben und im Backofen bei 220°C Umluft goldgelb backen.

Mostbraten in Scheiben schneiden und auf der Soße anrichten.

### **Tipp**

Zu dem Gericht passen sehr gut Knödel, schwäbische Spätzle und Rüben- oder Kürbisgemüse.