

Schweinekamm aus dem Backofen

Zutaten:

- 2 kg Schweinekamm
- 2 EL Senf
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Möhren
- 1 kleine Knollensellerie
- 3 Tomaten
- 100 ml Rotwein
- 1l Gemüsebrühe
- Rapsöl zum Braten, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Kamm unter kaltem Wasser abwaschen und danach trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten.

Anschließend mit Senf einreiben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Bräter geben. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Strunk von den Tomaten entfernen, waschen und ebenfalls grob schneiden.

Öl in einer Pfanne erwärmen, das Wurzelgemüse darin goldbraun anbraten. Tomaten und Rotwein dazugeben. Kurz aufkochen lassen und danach mit in den Bräter geben.

Gemüsebrühe erwärmen und dazu gießen, den Bräter mit einem Deckel zudecken und alles im Ofen für ca. 2,5-3 Stunden garen. Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Fond nehmen und im Ofen warmhalten. Den Fond pürieren und mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren. Dazu Rosenkohl und Kartoffelbrei reichen.

Guten Appetit!

