

Hansjörg Haug
Landgasthof "Schöne Aussicht"
Backnanger Straße 19
71566 Althütte Lutzenberg

Schweinehals aus dem Backofen
mit pikanter Paprikasoße
für ca. 5 Personen

Aus 2 El. Salz, ½ El. gemahlenem Pfeffer und ½ El. Paprikapulver eine Mischung zubereiten. Mit einem Teil davon den Schweinehals würzen. Nun diesen in einem Topf mit etwas Öl anbraten. Hat er von allen Seiten Farbe genommen, die Gemüsewürfel zugeben und mitbraten. Haben auch diese Farbe genommen, das Tomatenmark mit anrösten und das Wasser zugeben. Ab in den Ofen für ca. 1,5 – 2 Stunden bei 180° Ober- und Unterhitze. Immer wieder drehen. So bekommt man einen leckeren Fond und der Hals wird knusprig.

- 1,5kg Schweinehals
- 50g Karottenwürfel
- 50g Selleriewürfel
- 100g Zwiebelwürfel
- Salz gem. Pfeffer Paprikapulver
- Etwas Öl
- 1Tl Tomatenmark
- ¼ l Wasser

- 40g Streifen vom gerauchten Bauch
- 2El. Speiseöl
- 150g Paprikastreifen
- 120g Zwiebelstreifen
- 40g Gewürzgurkenstreifen + -Fond
- 1El. Tomatenmark
- 1 große Knoblauchzehe
- etwas Pfefferschrot und oder Chiliflocken
- etwas getrocknetes Bohnenkraut Thymian und Oregano
- ¼ l Brühe

In der Zwischenzeit in einem anderen, weiten Topf, das Öl erhitzen und die Streifen vom gerauchten Bauch auslassen. Darin die gehackte Knoblauchzehe, Zwiebel- und Paprikastreifen anbraten. Das Tomatenmark, Pfefferschrot und die getrockneten Kräuter zugeben, kurz mit anschwitzen. Die Gurkenstreifen zugeben und alles mit Brühe auffüllen. Etwas einköcheln lassen. Bei Bedarf mit etwas Salz, Gewürzen und Gewürzgurkenfond nachwürzen, wer mag kann mit den Chiliflocken richtig Pfiff reinbringen. (Ohne Speck und mit Gemüsebrühe kann die Soße auch vegetarisch zubereitet werden.)

Den Schweinehals anstechen. Wenn klare Flüssigkeit austritt, ist er fertig. Nun diesen aufschneiden und mit der pikanten Paprikasoße servieren. Das Schmorgemüse vom Braten kann mit dem Fond dazu gereicht werden, oder man nutzt sie separat als Soße. Gut dazu passen würden Spätzle aus der Pfanne oder ein gutes Brot. Damit kann die Soße gut aufgetunkt werden..... und natürlich ein kühles Bier.

Guten Appetit.
Hajo Haug