

## HAUPTSPEISE

# Schweinshalsbraten «Feuerzauber» mit Fächerkartoffeln

Für 4 Personen

### Schweinshalsbraten

1,2 kg	Schweinshalsbraten
4	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
etwas	Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Schweinsbraten mit dem Messer einstechen und mit den Knoblauchzehen spicken.

Das Fleisch würzen und im Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne in einen Bräter legen und im Ofen ca. 1,5 Std. schmoren lassen. Den Bratenfond mit wenig Wasser aufgiessen und umrühren, Pfanne beiseite stellen.

### Sauce «Feuerzauber»

1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
1	Rüebli, mittelgross
¼	Sellerie
1	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenpüree
5 dl	Rotwein, kräftig
¼ TL	Salz
2	Chilischoten
1 kleines Stück	Ingwer
	Pfeffer, schwarz
	Bratenfond

Gemüse klein schneiden. Öl in einer Pfanne heiss werden lassen. Gemüse andünsten, Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdünsten lassen. Wein dazugiessen. Aufkochen, Hitze reduzieren und weiterköcheln lassen, bis die Sauce auf 3 dl eingekocht ist.

Absieben und salzen. Den Bratenfond dazugiessen. Die feingeschnittenen Chilischoten und den kleingewürfelten Ingwer dazugeben, auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten weiterköcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Fächerkartoffeln

1 kg	Kartoffeln, festkochend
3 EL	Rosmarinnadeln
2	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
½ TL	Salz
	Pfeffer

Kartoffeln waschen, auf einen Suppenlöffel legen und einschneiden, bis das Messer anstellt. Die Kartoffel fein rillen, in eine ofenfeste Form geben. Rosmarin fein schneiden, den Knoblauch schälen und hacken. Über die Kartoffeln geben, Öl beifügen und würzen.

Form in den Ofen schieben und 50 Minuten backen.

