

Rezept Pilzrahmbraten vom Schweinenacken mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin



Zutaten für 4 Personen:

Für den Braten benötigt ihr:	Für die Beilagen benötigt ihr:
1,3kg Schweinenacken	800g Kartoffeln
4EL Öl	250ml Sahne
500g Champignons	250ml Vollmilch
300ml Brühe	1 TL Gemüsebrühe
250ml Sahne	1 Knoblauchzehe
1 mittelgroße Zwiebel	Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat
2 Knoblauchzehen	Butter für die Form und die Flöckchen
etwas Mehl zum andicken	200g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat	
	250g grüne Bohnen
	16 Scheiben Bacon
	1 EL Öl

Zunächst wird der Schweinenacken mit 2EL Öl von allen Seiten in einem Bräter kräftig angebraten und mit 750ml Wasser abgelöscht. Den Bräter zudecken und das Fleisch nun 60-70 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Für den Gratin wird eine flache Auflaufform mit Butter eingefettet, die Kartoffeln geschält, in feine Scheiben geschnitten und die Hälfte der Scheiben in der Form geschichtet. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat leicht würzen, anschließend die restlichen Kartoffeln darauf verteilen. Nun die Sahne und die Milch mischen und mit der Gemüsebrühe, dem geriebenen Knoblauch und den Gewürzen kräftig würzen. Diese Mischung über die Kartoffeln geben und einige Butterflöckchen auf dem Gratin verteilen.

Im vorgeheizten Backofen beträgt die Backzeit etwa 60 Minuten. Zirka 10 Minuten vor Ende der Zeit, wird der Gratin noch mit Käse bestreut.

In der Zwischenzeit werden die frischen Bohnen gewaschen und die Spitzen abgeschnitten. Die Bohnenstängel nun in 1 Liter Wasser sprudelnd garen, mit kaltem Wasser abkühlen und in Bacon einwickeln. Die Speckbohnen werden dann mit 1 EL Öl in einer Pfanne angebraten und können zugedeckt im Backofen warm gehalten werden.

Im Anschluß werden für die Champignon-Rahmsauce die Pilze geputzt und in Scheiben geschnitten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und klein hacken.

Der Braten wird nun aus dem Bräter genommen und auf einem Schneidebrett zur Seite gelegt. Die restliche Garflüssigkeit wird in einem Gefäß aufgefangen. Jetzt Zwiebeln, Knoblauch und Champignonscheiben mit 2 EL Öl leicht anbraten und mit der Garflüssigkeit (etwa 300ml) ablöschen. Unter rühren die Sahne zugießen und mit den Gewürzen abschmecken.

Der Braten wird nun mit einem scharfen Messer aufgeschnitten und mit den Beilagen serviert.

Wir wünschen Guten Appetit!

