

## Schweinebraten im Brotteig

### Zutaten für den Brotteig:

250g Weizenmehl Typ 550  
 250g Weizenmehl Typ 1050  
 220g warmes Wasser  
 70g Butter  
 10g Zuckerrüben Sirup  
 1 TL Honig  
 15g Salz  
 18g Hefe  
 Etwas Brotgewürz



### Restliche Zutaten:

700g Schweinenackenbraten  
 1 TL Sambal Oelek  
 1 Karotte  
 1 Zwiebel  
 ½ Stange Lauch  
 Etwas Knollensellerie  
 3 EL Speiseöl zum braten  
 250ml Rotwein  
 70g Tomatenmark  
 2 Lorbeerblätter  
 5 Wachholderbeeren  
 1 gehäufter TL Speißestärke  
 50ml Milch  
 1 Ei  
 Salz, Pfeffer

### So funktioniert es!

Alle Zutaten für den Brotteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und daraus einen elastischen Teig kneten. Den Teig abgedeckt 1 -2 Std gehen lassen.

### So geht es weiter!

Das Fleisch abspülen und trocken tupfen  
 Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit Sambal Oelek einreiben.

Das Fleisch in heißes Öl kräftig von allen Seiten anbraten  
 Das Gemüse grob schneiden und zum Fleisch geben.  
 Fleisch und Gemüse für weitere 15 Minuten bei hoher Hitze anbraten  
 Dabei ständig wenden und rühren  
 Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zu Seite stellen.

### So geht es weiter!

Die Hitze reduzieren  
 70g Tomatenmark zum Gemüse geben und alles zusammen weiter rösten  
 Nach und nach, immer wenn sich Röstaromen gebildet haben und es am Boden der Pfanne oder Topf droht zu verbrennen mit etwas rot Wein ablöschen und weiter rösten.  
 Man hört es, wenn der Wein verdunstet ist das es nicht mehr kocht, sondern anfängt zu braten / rösten  
 Das wird 3-4 mal wiederholt bis die 250ml Wein aufgebraucht sind.  
 Zum Schluss mit 400ml Wasser aufgießen  
 Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen  
 Die Wachholderbeeren und Lorbeer dazu geben und bei schwacher Hitze reduzieren lassen.

### So geht es weiter!

Den Teig der sich jetzt verdoppelt hat, auf bemehlter Arbeitsfläche geben  
 Den Teig ca. 1 - 1,5 cm stark, rund ausrollen.  
 In die Mitte des Teiges kommen 4 Scheiben roher Schinken leicht überlappend.

Auf den Schinken setzen wir das bereits fast kalte, angebratene Fleisch.  
Das Fleisch, wie ein Paket mit dem Teig verpacken.  
Große Überlappungen abschneiden  
Die ca. 1 -2 cm Überlappungen gut andrücken  
Die abgeschnittenen Teigresten etwas ausrollen und davon 1cm breite Streifen schneiden  
Mit den Streifen das Brot verzieren.

### **So geht es weiter!**

Ein Ei mit 2 EL Milch verquirlen  
Das Brotpaket in den Ofenmeister setzen  
Mit dem Ei / Milch Gemisch und einem Silikonpinsel den Brotteig einstreichen.  
Deckel aufsetzen und 20 Minuten ruhen lassen

### **Ab in den Backofen!**

Den Backofen auf 180C Umluft vorheizen  
Den Brot - Braten für 50 - 55 Minuten backen  
Temperatur auf 160C O/U senken und für weitere 30 - 40 Minuten backen  
Zwischendurch den Deckel mal heben und kontrollieren wie die Farbe vom Brot ist

### **Während der Braten im Ofen ist!**

Die immer noch auf den Herd stehende Soße, durch ein Sieb abgießen  
Ein 1TL Speisestärke in ca. 50ml Milch lösen und damit die Soße binden  
Noch einmal aufkochen lassen.

Den Braten aus den Ofenmeister, auf ein Schneidbrett heben  
Das erst Stück etwas größer abschneiden  
Der Anschnitt kann später auf den Teller als Beilage verteilt werden da es nur Brot ist.

Mit Gemüse nach Wunsch und etwas Soße servieren.  
Guten Appetit!

### **Tipp:**

Das Brot geht in Richtung Weißbrot und ist sehr locker aber auch etwas langweilig  
Hier könnte man eine etwas kräftigere Mehlmischung verwenden in dem man den Typ 1050 Anteil erhöht  
oder sogar etwas Roggenmehl verwenden