

Schweinehalsbraten Caprese
Italienische Art

Zutaten

1,4kg Schweinehals (Nacken)
125g Mini Mozzarella Kugeln
1 Glas getrocknete in Öl eingelegte Tomaten mit Kräutern
1 – 2 Zwiebeln
2 - 3 Knoblauchzehen
1 Karotte
2 Dosen Tomaten in Stücke
150ml Sahne (optional)
1 EL getrocknete Frühlings Kräuter
Paprika edelsüß
Salz, Pfeffer



So funktioniert es!

Überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen
Mit scharfem, großem Messer eine Tasche in das Fleisch schneiden

So geht es weiter!

Mozzarella und eingelegte Tomaten abtropfen lassen und
Etwas gemischt, in die Fleischtasche schichten
Mit Zahnstocher verschließen
Das Fleisch mit Salz Pfeffer und Paprika mischen und etwas einreiben.

So geht es weiter!

Zwiebeln und Knoblauch pellen und groß würfeln
Zusammen als Gemüsebett in den Ofenmeister geben
Das Fleisch auf das Gemüse setzen und die beiden Dosen Stückige Tomaten
um das Fleisch dazu geben.
Eine Dose $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und auch dazu geben
Mit Salz und Pfeffer würzen
Getrocknete Kräuter untermischen

So geht es weiter!

Mit Deckel in den vorgeheizten Backofen 230C Umluft stellen

40 Minuten backen!

Den Ofenmeister aus dem Backofen heben 150ml Sahne in die Soße rühren
Backofen auf 200C senken und für weitere 40 - 45 Minuten backen
Nach dieser Zeit den Braten noch mal anschauen,
Ofen ausschalten, etwas abkühlen lassen und den Braten mit Deckel im Ofen lassen
In dieser Ruhe Zeit für den Braten die Nudeln kochen

Guten Appetit!