

Provençalischer Braten im Gemüsebett

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 - 6 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	140 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

1,5 kg	Schweinenacken		Salz, Pfeffer
	Kräuter der Provence	1	grüne Paprika
1	gelbe Paprika	1	rote Paprika
200 g	Karotten	1	Zucchini
500 g	Kartoffeln	1 Stange	Lauch
4	Zwiebeln	4	Tomaten
250 ml	Brühe		

Zubereitung:

Den Schweinenacken waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence würzen. In die Fettpfanne legen und in den Backofen schieben. Fettfilter einsetzen! Umluftgrillsystem 165°C, Einschubleiste 2, 85 – 90 Min. Bei Anwendung des Speisentemperaturfühlers: 75 – 80°C. Die Paprikaschoten säubern und in Streifen schneiden. Karotten und Zucchini säubern und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Lauch säubern und in Ringe schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und grob würfeln. Das gesamte Gemüse schichtweise um den Braten legen. Die Brühe zugießen und weitere 25 – 30 Min. mit gleicher Einstellung fertig garen.