

## SCHWEINEBRATEN VON LORRAINE PIERRAT

Im Holzofen geschmorter Schweinebraten, Shiitake-Jus und Cocotte-Kartoffeln.

Gekocht im geschlossenen Ofen  
Für 6 Personen

### Zutaten:

- 1,5 kg Braten vom Schweinerücken
- 500 g Shiitakepilze
- 30 Stück Frühkartoffeln
- 2 große gelbe Zwiebeln
- 1 Liter Kalbsfond
- 25 cl Rotwein



### Zubereitung der Pommes Cocottes

- Schälen Sie die Kartoffeln und "drehen" Sie sie auf eine Länge von ca. 4 cm, bevor Sie sie in siedendem Wasser ca. 10 Minuten kochen, abgießen und beiseitestellen.

### Zubereitung des Bratens:

- In einem gusseisernen Schmortopf das Fleisch von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Stellen Sie das Fleisch beiseite und braten Sie die gehackten Zwiebeln im Fett an.
- Die zuvor geputzten und geviertelten Shiitake-Pilze dazugeben.
- Löschen Sie mit Rotwein ab und reduzieren Sie 5 Minuten, bevor Sie den Kalbsfond hinzufügen und erneut 15 Minuten reduzieren.
- Schließlich geben Sie den Braten zu Ihrer Soße und setzen den Deckel auf den Topf.
- Beenden Sie das Kochen, indem Sie es 1,5 Stunden lang in Ihrem Holzofen bei 180 °C ohne Flammen köcheln lassen, indem Sie die isolierende Tür benutzen.



- Wenn die Flammen erloschen sind, bleibt Ihr Holzofen noch viele Stunden lang warm, so dass Sie Ihr Gericht in aller Ruhe schmoren lassen und den unvergleichlichen Geschmack des Kochens auf dem Holzfeuer genießen können.
- 20 Minuten bevor Sie Ihr Gericht aus dem Ofen nehmen, fügen Sie Ihre Pommes Cocottes hinzu, um es fertig zu garen.
- Heiß servieren und genießen!

**Tipps:**

Um Ihrem Gericht Frische zu verleihen, bestreuen Sie es kurz vor dem Servieren mit gehacktem frischem Koriander.

Bereiten Sie Ihr Gericht am Vortag zu und kochen Sie es am nächsten Tag zu Ende. Dann schmeckt es umso besser.

