

# Schweinshalsbraten mit Rosmarin und Salbei

Zutaten für 10 Personen:

2 kg	Schweinshals
50 g	Bratbutter
100 g	gehackte Zwiebeln
3	gehackte Knoblauchzehen
2	Tomaten in grobe Scheiben oder Würfel geschnitten
3 dl	Weisswein
5 dl	Bratensauce
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas	frischer Rosmarin und Salbei

## Zubereitung

Das Bratenstück mit dem Gewürz und einem Teil der Kräuter marinieren.  
Im Butter anbraten, darin leicht Farbe nehmen lassen und in ein ofenfestes Geschirr geben.

Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenscheiben und den Rest der Kräuter andämpfen,  
mit dem Weisswein ablöschen.

Den Braten im 180°C Ofen schmoren.  
Nach 45 Minuten die abgelöschten Zutaten beifügen und weiterschmoren.  
Wenn der Braten 78°C Innentemperatur erreicht hat aus dem Ofen nehmen und warm stellen.

Fleisch schneiden, anrichten, Sauce leicht einkochen, evtl. etwas abbinden,  
abschmecken und über das Fleisch giessen.