

## Schweinsbraten mit Rhabarber und Kartoffel

für 4 Personen

1 ½ EL	Senf	
1 EL	Rapsöl	
1 ½ EL	Worcestershiresauce	
1 EL	Honig, flüssig	mischen, 2 EL beiseite stellen
1kg	Schweinshals	evtl. mit Schnur zusammenbinden, mit der restlichen Marinade bestreichen ca. 4 Std. im Kühlschrank marinieren Ofen auf 220°C vorheizen, Blech in die untere Hälfte des Ofens schieben
wenig	Salz	Fleisch würzen, auf das heiße Blech legen, beidseitig je ca. 10 Min. anbraten Hitze auf 180°C reduzieren Fleisch ca. 30 Min. braten, dann wenden
800 g	Kartoffeln	festkochende Kartoffeln waschen, in Schnitze schneiden, in eine Schüssel geben
4	Schalotten	grob schneiden, zu den Kartoffeln geben
1 KL	Salz	zu den Kartoffeln und Zwiebeln geben, ebenfalls die 2 EL Marinade dazu geben alles gut mischen, neben das Fleisch legen und ca. 30 Min. mit braten
600 g	Rhabarber, 1 cm Stücke	
2 EL	Honig	
2 EL	Wasser	zusammen mischen danach ca. 20 Min. ebenfalls neben das Fleisch legen und mit dämpfen Ofen ausschalten, Braten herausnehmen, mit Folie zudecken und vor dem Tranchieren 10 Min. ruhen lassen
	<b>Anrichten</b>	Fleisch in Tranchen schneiden, Rhabarber darüber verteilen Kartoffeln und Schalotten daneben legen
	<b>Tipps</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Anstelle von Rhabarber können wir auch geschnittene Zwetschgen oder Aprikosen verwenden</li> <li>➤ Es eignen sich auch tiefgekühlte Früchte</li> <li>➤ Sollte es noch etwas Resten haben, dann den Braten dünn aufschneiden und die Früchte als Chutney dazu geben</li> </ul>

