

+ **+** **Glasierter Schweinshals mit Cheschtene-Pü**

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Braten im Ofen: ca. 1 Std. 40 Min.
Für ein Bratgeschirr von ca. 2 Litern, gefettet

1 kg **Schweinshals** ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen
1 Teelöffel **Salz, wenig Pfeffer** würzen, ins vorbereitete Bratgeschirr legen

Anbraten: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 180 Grad reduzieren. Herausnehmen, Braten wenden.

1½ Esslöffel **Ahornsirup** oder flüssiger Honig
1 **Knoblauchzehe**, gepresst
½ Esslöffel **Rosmarin**, fein gehackt
½ Esslöffel **scharfer Senf** alles mischen. Braten mit ca. ⅓ der Würzpaste bestreichen, ca. 30 Min. weiterbraten, herausnehmen
1½ dl **Weisswein** (z. B. Räuschling) dazugießen, Braten nochmals bestreichen, ca. 30 Min. weiterbraten. Herausnehmen, Braten wenden, mit der restlichen Würzpaste bestreichen, ca. 20 Min. fertig braten. Herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen

Cheschtene-Pü (Kartoffel-Marroni-Püree)

Salzwasser, siedend
700 g **mehlig kochende Kartoffeln**, in Würfeln
200 g **tiefgekühlte Marroni** bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen, gut abtropfen, durchs Passivite zurück in die Pfanne treiben
1½ dl **Milch**, heiss
50 g **Butter** darunterrühren
wenig **Muskat**
¾ Teelöffel **Salz, wenig weisser Pfeffer** würzen

Servieren: Fleisch quer zur Faser in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden, mit dem Pü auf Teller verteilen. Jus absieben, über den Braten träufeln.

Pro Person: 35 g Fett, 50 g Eiweiss, 58 g Kohlenhydrate, 3085 kJ (739 kcal)

Schwynigs mit Cheschtenä

Im Ursprungsrezept werden Marroni als Beilage zu geräuchertem Schweinshals serviert. Sie werden in Zucker carameliert, mit Kochwasser vom Schweinshals abgelöscht, dann weich gekocht. Die Sauce wird mit Butter gebunden; richtig wärschaft eben.

Neue Interpretation des Klassikers «Schwynigs mit Cheschtenä»

