**Rôti de porc au Römertopf avec sauce aux coings**

**rôti de porc  
panais  
potiron  
carottes  
oignons  
ail  
graines de carvi  
feuille de laurier  
tiges de persil  
beurre  
pommes de terre  
thym  
romarin  
poivre et sel  
noix de muscade  
fond de veau**

***Pour la sauce :***

**gelée de coing  
vinaigre de pomme  
liant**

Placez le Römertopf, entièrement immergé, dans de l'eau froide pendant une heure.

Coupez en gros morceaux quelques oignons, carottes, panais, potiron et gousses d'ail. Faites frire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient glacés avec l'ail. Mettez tous les légumes dans le Römertopf et couvrez-les d'un verre de fond de veau. Assaisonnez avec du poivre, du sel et des graines de carvi. Ajoutez un bouquet de feuilles de laurier, de persil et de thym.

**Le rôti**. Faites revenir la viande dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit complètement saisie. Placez-la dans le Römertopf sur les légumes et fermez-le.

Mettez le Römertopf dans un four froid et réglez la température à 200°C. Laissez cuire pendant 2 heures sans l’ouvrir. Retirez ensuite la viande de la marmite et laissez-la reposer, couverte. Coupez-la en tranches juste avant de servir.

**Le stoemp**. Passez au tamis les légumes du Römertopf. Conservez également le liquide de cuisson pour la sauce. Réalisez une purée avec quelques pommes de terre cuites, une noix de beurre, du poivre, du sel et de la noix de muscade.

**Préparez la sauce**. Portez à ébullition quelques généreuses cuillères de gelée de coings avec à peu près la même quantité de liquide de cuisson. Ajoutez du vinaigre de pomme selon votre goût. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Épaississez la sauce avec de la fécule de maïs dissoute dans de l'eau ou un autre épaississant.

**Dans l'assiette** : quelques tranches de rôti, assaisonnées de la sauce et une grosse cuillerée de purée.