

Kochen mit Klaus

Brasilianischer Rahmbraten

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1,4 kg ausgelöster Schweinekamm, 3 EL Brasil-Gewürzmischung, Öl
- Salz, Pfeffer, Zucker, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 500 g Champignons,
- 2 EL Tomatenmark, 400 ml Fleischbrühe, 200 g Sahneschmelzkäse,
- 100 ml Weißwein, 200 ml Sahne, Bratensaft, Saucenbinder, Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch salzen, pfeffern, mit der Brasil-Gewürzmischung einreiben u. in einer Dose abgedeckt 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen.



2. Gemüse putzen, Zwiebel u. Knoblauch klein würfeln, Pilze in Spalten schneiden. Braten in heißem Öl rundherum kräftig anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knoblauch im Bratensatz anbraten, mit etwas Brühe ablöschen, damit sie nicht zu dunkel werden. Tomatenmark einige Min. mitbraten. Mit Wein u. Brühe ablöschen. Braten hineinlegen, Pilze darum verteilen u. 2 Std. im vorgeh. Ofen bei 200°C garen.



3. Braten aus dem Ofen holen, in Auflaufform legen, dick mit Schmelzkäse bestreichen u. nochmal 15 Min. überbacken. Sahne zur Sauce geben, aufkochen u. mit Bratensaft, Zucker, Salz u. Pfeffer abschmecken. Mit Binder andicken. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Sauce u. Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln mit Speck-Bohnen reichen.

