

Kochen mit Klaus

Camembertbraten mit Champignons

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1,5 kg Schweinenackenbraten, Öl, Salz, Pfeffer, Senf, 2 Knobizehen,
- 2 Zwiebeln, 500 g Champignons, 200 g Camembert, 1 P. helle Sauce,
- 250 ml Cremefine, 200 g Sahneschmelzkäse, Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch salzen, pfeffern, mit Senf einstreichen u. in einem Bräter mit etwas Öl im vorgeh. Ofen bei 200°C 2,5-3 Std. braten. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter oder Backofenrost etwas ruhen lassen.



2. Gemüse putzen, Zwiebel u. Knobi fein, Camemberttrinde entfernen u. Innerers klein würfeln, Pilze in Spalten schneiden. Zwiebeln, Knobi in etwas Öl andünsten. Cremefine in einem Topf erhitzen. Schmelzkäse u. Camembert darin schmelzen. Helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Salz u. Pfeffer würzen, Petersilie einrühren.



3. Braten in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden u. dachziegelartig in eine große Auflaufform schichten. Pilze darüber verteilen, Sauce gleichmäßig darüber gießen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.



4. Braten bei 175°C ca. 40-45 Minuten im heißen Ofen backen. Braten aus dem Ofen nehmen u. mit Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.



Erstellt von Klaus am 14.02.2021