

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Fränkischer Schweinebraten

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1,2 kg Schweinebraten aus der Nuss, Salz, Pfeffer, Senf, 2 Zwiebeln,
- 3 Knobzehen, ½ Stange Lauch, 1 Möhre, Sellerie, 200 ml Weißwein,
- 2 EL Tomatenmark, 800 ml Rinderbrühe, Rosmarin, Majoran, Kümmel

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch, Möhre, Sellerie u. Lauch klein schneiden. Fleisch waschen, trocknen, von allen Seiten mit Salz u. Pfeffer einreiben, rundherum mit Senf bestreichen.



2. Braten in heißem Fett von allen Seiten braun braten u. herausnehmen. Gemüse im Bratfett anbraten, Tomatenmark einrühren u. Braten wieder zugeben. Brühe zugießen, Kümmel, Rosmarin u. Majoran zugeben. Im vorgeh. Ofen bei 225°C 80 Min garen. Immer wieder mit Wein begießen.



3. Fleisch in Alufolie wickeln u. warmstellen. Gemüse pürieren, Fond nochmals erhitzen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Braten in Scheiben schneiden u. mit Sauce anrichten.



Tipp des Chaoten: Mit Kräuterklößen u. Salat reichen.

