

Kochen mit Klaus

Schweinebraten klassisch

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1,3 kg Schweinebraten (Nuss), Salz, Pfeffer, ½ Pck. Suppengemüse,
- Senf, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 700 ml Fleischbrühe, 2 TL Kümmel,
- je 1-2 TL getrockneter Rosmarin & Majoran,
- 250 ml Rotwein, 1 Pck. Fix für Bratensauce, 3 EL Bratensaft

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trocknen, von allen Seiten salzen u. pfeffern, von drei Seiten mit Senf einstreichen. Gemüse klein schneiden.



2. Braten mit der Senfseite in heißem Fett anbraten. Unbestrichene Seite jetzt mit Senf einstreichen u. Braten von allen Seiten braun braten. Gemüse zugeben u. mitbraten. Kümmel, Rosmarin u. Majoran zugeben, Brühe zugießen. Im vorgeh. Ofen bei 200°C 1,5 Std. garen. Dabei immer wieder mit Wein begießen. Braten zwischendurch drehen.



3. Fleisch in Alufolie wickeln u. warmstellen. Gemüse passieren, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Evtl. mit Wasser verlängern. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



4. Braten in Scheiben schneiden u. mit der Sauce anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu Klöße u. Rotkraut servieren.



Erstellt von Klaus am 16.03.2021