

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Spanferkel-Krustenbraten mit Rosenkohl

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg Spanferkelrollbraten, Salz, Pfeffer, Senf, ½ Pck. Suppengemüse,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Butterschmalz, 200 ml Weißwein,
- 500 ml Fleischbrühe, Rosmarin, Majoran, 1 TL Kümmel, Bratensaft,
- 3 EL Sauce zu Braten, 500 g TK-Rosenkohl, 50 g Schinkenwürfel

#### Zubereitung:

1. Gemüse klein schneiden. Fleisch von allen Seiten mit Salz u. Pfeffer einreiben. Rosenkohl im Dampfgarer 8 Min. garen.



2. Braten in heißem Fett von allen Seiten braun braten u. herausnehmen. Gemüse im Bratfett braten. Brühe u. ½ Wein zugießen, Braten, Kümmel u. Kräuter zugeben. Im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 1,5 Std. garen. Dabei immer wieder mit Wein begießen. Braten drehen u. mit 250°C Grill die Kruste goldgelb backen. Schinken in Öl anbraten, Rosenkohl mitbraten.



3. Fleisch in Alufolie wickeln u. warmstellen. Gemüsesauce passieren, Sauce in einem Topf erhitzen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Braten in Scheiben schneiden u. mit der Sauce u. Rosenkohl anrichten.



*Tipp des Chaoten: Mit Salzkartoffeln servieren.*

