

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

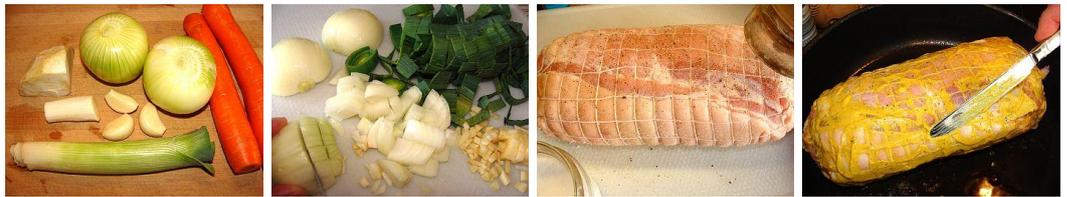
Spanferkelrollbraten in Weißweinsauce

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1,5 kg Spanferkelrollbraten, Salz, Pfeffer, Senf, ½ Stange Lauch,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 100 g Sellerie, 2 Möhren, 1 TL Kümmel,
- 500 ml Weißwein, 800 ml Fleischbrühe, Rosmarin, Majoran,
- 1 Pck. Fix für Braten, 3 EL Bratensaft, Butterschmalz

Zubereitung:

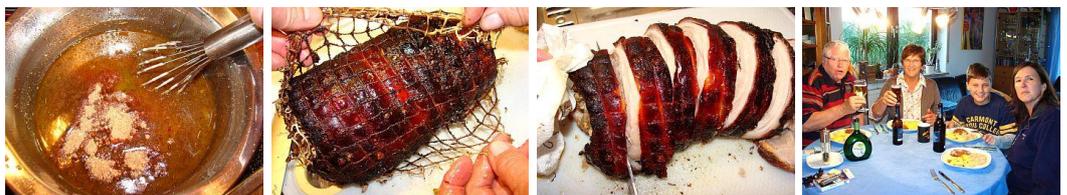
1. Fleisch waschen, trocknen, von allen Seiten mit Salz u. Pfeffer einreiben, dann mit Senf bestreichen. Gemüse klein schneiden.



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



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



Tipp des Chaoten: Mit Salzkartoffeln u. Kohlrabigemüse servieren.

