

Schweinebraten in Senf - Sahne - Sauce

Zutaten für 5 Portionen:

- 1 kg Schweinebraten a. d. Schulter
- 1 kleiner Apfel, geschält und gewürfelt
- 1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 1 l Bratenfond oder Brühe
- 150 ml Rhönland- Landrahm
- 2 EL Senf
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Fett zum Anbraten
- Salz, Pfeffer, Saucenbinder

Zubereitung:

Schweinebraten würzen und im Bratfett anbraten. Dazu Zwiebel- und Apfelwürfel geben und kurz mit anschwitzen. Den Senf einrühren, kurz anrösten und dann den Zitronensaft hineingeben.

Mit dem Fond aufgießen und alles ca. 1,5 Stunden zugedeckt schmoren lassen. Am Ende mit Sahne und Gewürzen abschmecken. Eventuell mit Saucenbinder andicken. Dazu Klöße und einen Salat reichen.

Guten Appetit!

