

Schweinebraten in Rotweinsoße

Zutaten:

1 kg Schweinebraten
1 Bd. Suppengemüse
1 große Zwiebel
Pfeffer, Salz
Öl zum Anbraten
1 Stück Knoblauch
Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
500 ml Fleischbrühe
200 ml Rotwein
dunklen Saucenbinder

Zubereitung:

Das Suppengemüse und Zwiebel putzen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und zerdrücken. Den Schweinebraten mit Salz und Pfeffer gut würzen. Dann den Braten von jeder Seite in etwas Öl anbraten.

Die Zwiebelwürfel, den Knoblauch, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und das Suppengemüse zugeben und mit 250 ml Fleischbrühe übergießen. Braten in den Backofen geben und bei 220 Grad eine halbe Stunde braten.

Die restliche Brühe darüber geben. Ofen auf 200 Grad stellen und den Braten eine Stunde weiter garen lassen.

Den Schweinebraten aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Sauce sieben, den Rotwein und eventuell etwas Wasser dazugeben und alles kurz aufkochen lassen, dann mit dem Saucenbinder andicken und nochmal abschmecken. Den Braten schneiden und mit Klößen und Salat servieren.

Guten Appetit!

