

Einfacher Schweinebraten

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Schweinebraten am Stück
- 1- 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 1 Karotte
- Schwarzer gemahlener Pfeffer
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 EL Tomatenmark
- 1/8 l trockener Rotwein
- 1/4 l Fleischbrühe (Fertigprodukt)
- 2 - 3 TL Speisestärke
- 2 EL Sahne zum Verfeinern, 2 EL Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Schweinebraten am Tag zuvor oder wenigstens ein paar Stunden vor dem Braten ringsum mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch einreiben. Zugedeckt oder gut eingewickelt durchziehen lassen.

Zuerst die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, die Karotte ebenfalls schälen, in dünne Scheiben schneiden.

In einer Bratpfanne Öl erhitzen. Das Fleisch ringsum anbraten. Die Zwiebeln und Karottenstücke hinzu geben, kurz mit anbraten und mit dem Tomatenmark, Majoran und der Fleischbrühe, sowie der Hälfte vom Rotwein ablöschen.

Langsam gut 1 ½ Stunden mit geschlossenem Deckel schmoren lassen. Etwa in der Hälfte der Zeit, den Braten einmal wenden. Sollte die Flüssigkeit zu sehr eingekocht sein, nochmals etwas Wasser nachgießen.

Wenn das Fleisch gut weich ist, dieses herausnehmen, warm halten.

Die Soße entweder durch ein Sieb drücken oder mit einem Stabmixer aufpürieren.

Dadurch wird die Soße gleichzeitig wegen dem enthaltenen Gemüse, leicht angepickelt.

Restlichen Wein und noch soviel Wasser hinzu geben, wie viel Soße man benötigt.

Das Stärkepolver mit Wasser anrühren und die Soße damit abbinden. Gut mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit etwas Sahne verfeinern.

Rhönland Nudeln und einen gemischten grünen Salat dazu servieren.

Guten Appetit!