

Schweinerollbraten

Zutaten für 4 Personen:

500g Schweinerollbraten

1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer, Thymian

2 EL Senf, Olivenöl

6 Kartoffeln geviertelt, 2 Zwiebeln geviertelt

Gemüse nach Wahl (Aubergine ,Zucchini, Paprika)

Zubereitung:

Den Rollbraten mit Senf einreiben und pfeffern. Anschließend mit einer klein geschnittenen Knoblauchzehe belegen. Dann in eine Alugusspfanne legen, die man vorher mit ca. 1 cm Olivenöl ausgegossen hat. Die geviertelten Zwiebeln außen herum legen. Den Braten bei 200 Grad Umluft für 1 Stunde in den Ofen geben.

Dabei immer wieder das Olivenöl mit dem Pinsel auf den Braten streichen.

Nach einer Stunde die geviertelten Kartoffeln (Gemüse nach Wunsch, z.B.

Auberginen, Zucchini, Paprika) dazugeben. Nochmals 1 Stunde (nur noch bei 150 Grad Umluft) braten und immer wieder mit Öl bestreichen, auch Kartoffeln und Gemüse.

Salz erst gegen Ende (ca. 20 Minuten vorher) über das Fleisch, die Kartoffeln und das Gemüse geben, Thymian ebenso. Die Kartoffeln und das Gemüse nehmen den wunderbaren Bratensaft auf und sind sehr aromatisch.

Guten Appetit!