

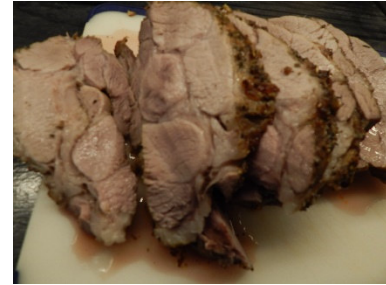
Schweinebraten raffiniert mariniert

Die Marinade gibt dem Braten einen schönen Kick

Die Kräuter geben ein ganz tolles Aroma

Zutaten:

1,5 kg Schweinehals
 2 Karotten
 ½ Stange Lauch
 2 Zwiebeln
 70g Knollensellerie in Stücke
 750ml Gemüsebrühe (Instand)
 70g Tomatenmark



Zutaten für die Marinade:

2EL Zitronenöl
 2EL Worcester Sauce
 2EL Weißwein
 1 TL Tabasco
 3 TL Sonnenblumenöl
 ¼ TL Zucker
 1TL Rosmarin
 1TL Thymian
 1 Knoblauchzehe
 1 kleine Zwiebel
 Pfeffer aus der Mühle

So funktioniert es!

Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermischen

Knoblauch und Zwiebel in klein Stücke dazu geben

Das Fleisch mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben und für mindestens 4 Std marinieren

Zwischendurch den Beutel 2-3 mal wenden.

So geht es weiter!

In den Ofenmeister ein Gemüsebett aus grob geschnittenen Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sellerie richten.

Das marinierte Fleisch auf das Gemüsebett setzen und die Marinade aus dem Gefrierbeutel dazu geben.

Mit ca. 2cm Gemüsebrühe im Ofenmeister aufgießen.

Ab in den Ofen!

Deckel aufsetzen und bei 190 - 200C Umluft für 60 Minuten backen.

Die Soße!

Ein paar Zwiebelwürfel mit 2 EL Sonnenblumenöl und 70g Tomatenmark scharf anbraten

Unter ständigem rühren das Tomatenmark bräunen, aber nicht verbrennen lassen.

Setzt das Tomatenmark zu stark an mit etwas Brühe ablöschen und weiter braten.

Wenn das Tomatenmark eine schöne, dunkle Farbe hat mit der restlichen Gemüsebrühe aufgießen.

1x aufkochen lassen. Die Herdplatte ausstellen und den Topf auf dem Herd stehen lassen.

So geht es weiter!

Nach 60 Minuten den Ofenmeister aus dem Backofen holen.

Die Soße um das Fleisch dazu geben.

Die Hitze vom Backofen auf 180C verringern.

Den Braten für weitere 50 Minuten, mit Deckel in den Ofen geben.

In der Zeit richten wir unsere Beilagen in meinem Fall waren es Blaukraut und Nudeln
Da die Soße anders ist als man es von Schweinebraten gewohnt ist würde ich auf die Klassiker Blaukraut und Knödel verzichten.
Kartoffel, Brokkoli, Blumenkohl oder ein gemischtes Gemüse passen besser.
Das ist aber jeden selber überlassen.

So geht es weiter!

Nach 50 Minuten den Schweinebraten aus der Soße, auf einen Teller oder Bret legen.
Den Bratensud durch ein Sieb passieren.
Das Fleisch zurück in den Ofenmeister geben.
Mit Deckel in den Ofen stellen.
Backofen ausschalten oder auf 80C stellen.

Noch mal zur Soße!

Die passierte Soße bei starker Hitze etwas einkochen lassen.
Mit etwas Pfeffer und Salz (Salz haben wir bis hier her noch gar nicht benutzt) eine Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.
Mit gelöster Speisestärke andicken und noch einmal kräftig aufkochen.

Finale!

Das Fleisch ist jetzt butterzart, und saftig.
Die würzige Marinade gibt dem Braten den besonderen Kick.
Das Fleisch ist nicht scharf und hat ein ganz tolles Kräuteraroma
In dünne Scheiben schneiden und mit reichlich Soße und gewünschter Beilage servieren

Guten Appetit!

www.witt-pc.de