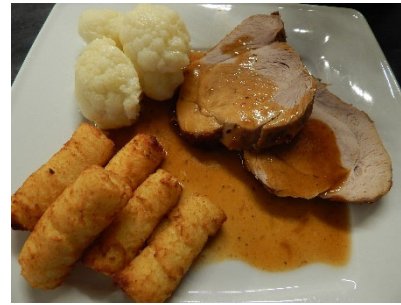


## Schweinebraten aus der Nuss

### Zutaten:

**1,3 kg Schweinebraten Nuss**  
**1 Karotten**  
**½ Stange Lauch**  
**2 Zwiebeln**  
**80g Knollensellerie in Stücke**  
**700ml Gemüsebrühe (Instand)**  
**70g Tomatenmark**  
**50ml Weißwein**  
**1EL Sambal Olek**  
**2 Lorbeerblätter**  
**15 Wachholderbeeren**  
**1 Knoblauchzehe**  
**Etwas Thymian**  
**Salz, Pfeffer**  
**Speisestärke zum binden**



### So funktioniert es!

Die Nuss waschen und trocknen.

Mit Sambal Olek einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen.

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

Das Fleisch auf das Gemüsebett setzen

Mit ca. 1cm Gemüsebrühe im Ofenmeister aufgießen.

### Ab in den vorgeheizten Ofen!

Deckel aufsetzen und bei 250C Umluft für 30 – 35 Minuten backen.

### In der Zeit machen wir die Soße!

Eine Zwiebel grob geschnitten 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.

Die Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, etwas Thymian und eine zerdrückte Knoblauchzehe dazu geben und 1x aufkochen lassen.

### So geht es weiter!

Den Ofenmeister aus dem Backofen holen.

Die Soße um und etwas über das Fleisch dazu geben.

Die Hitze vom Backofen auf 170 - 180C verringern.

Den Braten für weitere 90 Minuten, mit Deckel in den Ofen geben.

### So geht es weiter!

Nach 90 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.

Den Backofen ausschalten

### Zurück zur Soße!

Die passierte Soße bei starker Hitze etwas einkochen lassen.

Den Weißwein dazu geben und eventuell mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Mit gelöster Speisestärke andicken und noch einmal kräftig aufkochen.

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481

**Tipp:**

Zitronensaft, Zucker, Essig, Honig, Wein

Kennt ihr das? Ihr probiert eine Soße, Suppe oder andere Speise und es fehlt etwas, aber ihr wisst nicht genau was es ist.....zu 95% ist es etwas Säure oder Süße um die vorhandenen Aromen hervorzuheben und um einen volleren Geschmack zu erhalten.

**Finale!**

Das Fleisch aus dem Ofenmeister heben und auf einem Brett aufschneiden

Mit Beilagen nach Wahl servieren.

Wir hatten Blumenkohl und Kroketten dazu

Durch den Sambal Olek hat das Fleisch so wie die Soße eine sehr pikante Note.

Es ist aber nicht zu scharf und hat auch keinen asiatischen Stich

**Guten Appetit!**

[www.witt-pc.de](http://www.witt-pc.de)