

Schweinebraten mit Senfsauce



Zutaten für 4-6 Personen:

1-1,2 kg Schweinebraten ohne Knochen und Fettrand

200 ml Hühnerfond

150 ml trockener Weißwein

50-100 ml Sahne

2-3 EL Dijonsenf

1 EL Butter

1-1½ EL Mehl

3 Stiele Rosmarin

12 Salbeiblätter

10 Stiele Estragon

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 kleine Karotte

1 EL neutrales Öl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Fleisch zureichten und eventuell mit Küchengarn in Form binden. Salzen. In einem EL Öl in einem beschichteten Schmortopf von allen Seiten anbraten. Herausnehmen, in Alufolie warm stellen.

2. Zwiebel, Knoblauch und Karotte fein würfeln. Kräuter hacken. Fett vorsichtig aus dem Schmortopf tupfen, 1 EL Butter zugeben und alles bei geringer Hitze glasig anschwitzen, keinesfalls bräunen. Mehl hineinsieben, Wein und Brühe aufgießen, alles gut und klümpchenfrei verrühren.

3. Braten großzügig mit Senf einstreichen. Pfeffern

und in den Schmortopf geben. Sauce aufwallen lassen und dann bei sehr kleiner Hitze und geschlossenem Deckel etwa 90 min schmoren. Die Sauce soll nur ganz leicht köcheln. Braten mehrmals wenden.

4. Braten herausnehmen und in Alufolie warm stellen. Sauce abpassieren, etwas Sahne dazu geben und nach Geschmack einköcheln. Nach Wunsch nochmals mit Dijonsenf, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch wieder zugeben, eventuell auch schon aufgeschnitten. Bis zum Servieren sanft weiter schmoren.

Hinweise:

Wir bevorzugen für dieses Rezept einen gut geschnittenen Nackenbraten.

Als Beilage gibt es Semmelknödel.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 24.01.2023