



Saftiger Schweinebraten mit Sauce

Für den Schweinebraten:

2 kg Schweineschulter oder Schweinebauch (mit Schwarte)

2 Zwiebeln, in grobe Stücke geschnitten

4 Knoblauchzehen, gehackt

2 Karotten, in grobe Stücke geschnitten

2 Stange(n) Sellerie, in grobe Stücke geschnitten

2 Lorbeerblätter

1 Zweig(e) Rosmarin

1 Zweig(e) Thymian

Etwas Salz, Pfeffer

2 Esslöffel Senf

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

200 ml Jürgen Langbein Braten-Fond

250 ml Optional: trockener Weißwein

Für die Sauce:

500 ml Jürgen Langbein Braten-Fond

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 6 Personen

2 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Mehl

Etwas Salz, Pfeffer

Saftiger Schweinebraten mit Sauce

1.

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Den Schweinebraten gründlich mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und den Schweinebraten von allen Seiten scharf anbraten, bis er eine goldbraune Farbe hat. Danach den Braten aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen.

Das vorbereitete Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie) in den Bräter geben und für einige Minuten anbraten, bis es leicht gebräunt ist.

Den Schweinebraten mit dem Senf einstreichen und den Braten zurück in den Bräter legen, auf das Gemüsebett. Optional den Weißwein hinzufügen und kurz einkochen lassen. Die Lorbeerblätter, Rosmarin und Thymian hinzufügen.

200 ml Bratenfond in den Bräter gießen. Den Bräter mit einem Deckel oder Aluminiumfolie abdecken und den Schweinebraten für etwa 2 Stunden in den vorgeheizten Ofen geben. Ab und zu mit der Flüssigkeit übergießen. Nach der Garzeit den Schweinebraten aus dem Bräter

nehmen und warm halten.

Für die Sauce 500 ml Bratenfond zu den Gemüsestücken in den Bräter geben. Zum Kochen bringen und für etwa 10 min. köcheln lassen. Danach das Ganze durch einen Sieb gießen, um die festen Bestandteile zu entfernen. Optional zum Eindicken der Sauce: Die Butter in einem separaten Topf schmelzen und das Mehl hinzufügen. Unter ständigem Rühren eine Mehlschwitze zubereiten.

Die Sauce nach und nach zur Mehlschwitze geben, dabei ständig rühren, um Klumpen zu vermeiden. Die Sauce köcheln lassen, bis sie etwas eingedickt ist. (Je nach gewünschter Dicke der Sauce nochmal wiederholen.) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schweinebraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen Knödel, Kartoffeln oder Gemüse nach Wahl.