

## Rezept

# Orangen-Senf-Braten

Ein Rezept von Orangen-Senf-Braten, am 25.04.2024

## Zutaten

|  |   |
|--|---|
| 1,5 kg Schweinebraten (z. B. aus der Oberschale) | Salz  |
| 5 EL mittelscharfer Senf                         | Orangepfeffer (ersatzweise schwarzer Pfeffer) |
| 2 EL Orangenmarmelade                            | 3 EL Öl                                       |
| 200 ml Orangensaft                               | 3 EL brauner Zucker                           |
| 1 EL Butter                                      | 200 g Sahne                                   |
|  | 1 EL Mehl                                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 80° vorheizen. Fleisch von Fett und Häutchen befreien und mit Salz, Orangepfeffer und 1 EL Senf einreiben. Öl in einem flachen Bräter erhitzen, Braten darin rundherum in 8-10 Min. goldbraun anbraten.
2. Orangenmarmelade mit 2 EL Senf und 2 EL braunem Zucker verrühren. Fleisch mit der Hälfte der Mischung bestreichen, im Bräter in den Ofen (unten) geben und offen 2 Std. garen. Braten wenden, mit restlicher Senfmischung bestreichen und weitere 2 Std. garen.
3. Braten auf eine Platte geben und bei 70° im Ofen warm halten. Bräter mit dem Bratensaft auf dem Herd erhitzen. Restlichen Senf und Zucker unterrühren. Orangensaft und Sahne angießen und bei starker Hitze 5 Min. einkochen lassen. Butter und Mehl mit einer Gabel verkneten. In Flöckchen mit dem Schneebesen in die kochende Sauce einrühren, bis diese leicht bindet (Sie brauchen eventuell nur einen Teil der Mehlbutter!). Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden und auf der warmen Platte anrichten. Sauce dazu reichen.