Rezept

Schlemmerbraten

Ein Rezept von Schlemmerbraten, am 05.06.2025

Zutaten

	1/8 l + 3 EL Olivenöl
1 EL	mittelscharfer Senf
	Salz
6	Knoblauchzehen
2 kg	fest kochende Kartoffeln
500 g	Champignons
300 g	Zwiebeln
	Saft von 1 Zitrone
6 EL	getrocknete Kräuter der Provence
	Pfeffer
2 kg	Schweinenacken
500 g	Tomaten
500 g	Zucchini

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. 1/8 l Öl, Zitronensaft, Senf, Kräuter, Salz und Pfeffer verrühren. Den Knoblauch schälen, fein hacken und dazugeben. Das Fleisch damit einreiben, in einen Plastikbeutel geben und für mindestens 12 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Fleisch leicht abtropfen lassen, in die Fettpfanne setzen und im heißen Backofen (unten, Umluft 180°) insgesamt 2 Std. 15 Min. garen. Die restliche Marinade aufbewahren.

3. Inzwischen die Kartoffeln schälen und achteln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Beides mit der Marinade mischen. Nach 1 Std. Garzeit zum Fleisch in die Fettpfanne geben und alles in 1 Std. 15 Min. fertig garen.

4. Die Tomaten waschen und würfeln. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und würfeln. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Gemüse darin bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. braten, salzen und pfeffern.

5. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Das Pfannengemüse mit den Kartoffeln mischen und zum Fleisch servieren.