

Rezept

Schweinebraten Florentiner Art

Ein Rezept von Schweinebraten Florentiner Art, am 16.09.2024

Zutaten

1,2 kg Schweinerollbraten (z.B. Nacken)	Salz
Pfeffer	2 Knoblauchzehen
4 Rosmarinzweige	4 Salbeizweige
2 EL Olivenöl	2 Zwiebeln
1/4 l trockener Rotwein	400 ml Kalbsfond (Glas)
100 g schwarze Oliven	500 g Tomaten
Küchengarn	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Fleisch auseinander klappen, salzen und pfeffern. Knoblauch schälen, hacken, auf die Innenseite streuen, 1 Rosmarinzweig und 12 Salbeiblätter darauf legen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zu einem Rollbraten wickeln, dabei übrige Rosmarin- und Salbeizweige mit einbinden.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch rundum 10 Min. braun anbraten. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden und 3 Min. mitbraten. Wein und Fond angießen, aufkochen lassen.
3. Braten offen im Ofen (unten, ohne Umluft) 30 Min. garen. Ab und zu mit dem Sud beschöpfen. Oliven hinzufügen, 1 Std. weitergaren. Tomaten waschen, vierteln und 10 Min. vor Ende der Garzeit dazugeben. Braten 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Garn entfernen, Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Mit Sauce und Gemüse anrichten.