

Rezept

Schweinebraten mit Gemüsesauce

Ein Rezept von Schweinebraten mit Gemüsesauce, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 3 EL neutrales Öl | Salz |
| Pfeffer | 1,5 kg Schweinerollbraten (vom Metzger fertig gerollt und zusammengebunden) |
| 1 Packung TK-Suppengemüse (450 g) | 1 Dose gehäutete Tomaten (800 g) |
| 2 TL Pizzagewürz (Kräutermischung) | 50 g Sahne |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Zwiebel und Knoblauch schälen und getrennt klein würfeln. Knoblauch mit dem Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Braten rundherum mit Knoblauchöl einpinseln.
2. Suppengemüse und Zwiebeln in einem Bräter verteilen. Braten darauf setzen und im heißen Ofen (unten) 50 Min. anbraten; nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Backofen auf 180° zurückschalten, Tomaten zugeben und den Braten weitere 1 1/4 Std. schmoren.
3. Den Braten herausnehmen und fest in Alufolie wickeln. Das Gemüse mit Pizzagewürz würzen und alles einmal aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. einkochen lassen. Die Sahne einrühren und die Sauce fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Braten dünn aufschneiden (Bratensaft aus der Folie zur Sauce geben) und mit der Sauce servieren.