

Rezept

# Schweinebraten mit Kräutern

Ein Rezept von Schweinebraten mit Kräutern, am 11.12.2024

## Zutaten

1,2 kg Schweinekotelett am Stück (mit Fettrand)	2 Knoblauchzehen
je ½ Bund Thymian und Petersilie	je 5 große Zweige Salbei und Rosmarin
<b>1 EL</b> weiche Butter	<b>1 EL</b> körniger Senf
Pfeffer	Salz
<b>100 g</b> Räucherspeck in dünnen Scheiben	Öl zum Braten
<b>5</b> große Möhren	<b>250 ml</b> Weißwein (ersatzweise Fleischbrühe)
<b>1</b> große Gemüsezwiebel	<b>4</b> dünne Petersilienwurzeln
	<b>800 g</b> kleine junge festkochende Kartoffeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen, sollte der Fettrand sehr dick sein, eventuell etwas davon abschneiden. Dann am Knochen entlang tief einschneiden, sodass Fleisch und Knochen noch aneinander halten (eventuell den Metzger darum bitten). Den Knoblauch schälen, 1 Zehe fein würfeln. Kräuter waschen und trocken schütteln. Von je 2 Zweigen Salbei und Rosmarin, gut der Hälfte des Thymians und der gesamten Petersilie die Blättchen abzupfen und getrennt fein hacken. Davon den gesamten Salbei, alle Petersilie und die Hälfte von Rosmarin und Thymian gut mit Senf und Butter vermengen, salzen und pfeffern. Diese Masse gleichmäßig in dem Einschnitt des Koteletts verteilen. Das Fleisch rundum salzen und pfeffern, die übrigen ganzen Zweige Rosmarin, Thymian und Salbei auf der Fettseite des Fleisches verteilen. Das Fleisch so mit Küchengarn binden, dass auch der Einschnitt zusammenhält und die Kräuter gut festgebunden sind.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. In einem großen Bräter auf dem Herd reichlich Öl erhitzen, das Fleisch darin bei großer Hitze rundum anbraten. Herausnehmen und das Bratfett bis auf einen kleinen Rest abgießen. Das Fleisch mit der Fettseite nach oben in den Bräter legen, die Speckscheiben auf den Braten legen und das Fleisch im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. garen. Dabei eventuell nach ca. 15 Min. wenig Wein oder Brühe in den Bräter gießen.
3. Inzwischen Möhren und Petersilienwurzeln schälen, putzen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und längs in 16 schmale Spalten schneiden. Die Kartoffeln in kaltem Wasser kräftig sauber bürsten, abtropfen lassen. 1 Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Gemüse, Zwiebel, Knoblauch, Kartoffeln und übrigen gehackten Thymian und Rosmarin mischen, salzen, pfeffern. Das Fleisch kurz aus dem Bräter heben, Speckscheiben abnehmen und mit dem Gemüse im Bräter mischen. Den Braten wieder obenauf legen, restlichen Wein oder Brühe dazugießen und alles 30 Min. weitergaren. Dann die Hitze auf 200° (Umluft 180°) erhöhen, Gemüse einmal durchrühren, Fleisch mit Bratensaft begießen und nochmals 30 Min. garen, bis das Gemüse gar ist und der Braten eine schöne braune Kruste hat. Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann aufschneiden und mit dem Gemüse servieren.