

## Rezept

# Schweinebraten mit Kräutern und Ofengemüse

Ein Rezept von Schweinebraten mit Kräutern und Ofengemüse, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1,4 kg</b> Schweinerücken (ohne Knochen, Kotelettbraten)	<b>10 große Zweige</b> Rosmarin
<b>1 Bund</b> Thymian	<b>2 Stiele</b> Salbei
<b>3</b> Knoblauchzehen	<b>1 EL</b> Dijon-Senf
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone	<b>5 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>1,2 kg</b> neue, nicht zu große Kartoffeln	<b>600 g</b> Kirschtomaten

## Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Pro Portion Ca. 780 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen, dann von oben der Länge nach nebeneinander dreimal ca. 4 cm tief einschneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. 6 Rosmarin- und die Hälfte der Thymianzweige etwas kleiner zupfen und beiseitelegen. Von den restlichen Zweigen die Nadeln bzw. Blätter abstreifen und mit den Salbeiblättern fein hacken.
2. 1 Knoblauchzehe schälen und in ein Schälchen pressen. Gehackte Kräuter, Senf, Zitronenschale und 3 EL Öl dazugeben und alles gut mischen.
3. Die Kräutermasse in die Einschnitte im Fleisch verteilen und jeweils mit Thymian- und Rosmarinzweigen (2 Rosmarinzweige für das Ofengemüse aufbewahren!) bedecken. Das Fleisch salzen und pfeffern, dann den Braten mit Küchengarn fest zusammenbinden, dabei die restlichen Kräuterzweige rundherum mit einbinden.
4. Das Fleisch auf das Ofengitter setzen und in den heißen Ofen (Mitte, Umluft nicht geeignet) schieben, dabei ein Blech unter den Rost schieben, um den austretenden Bratensaft aufzufangen. Den Schweinebraten ca. 30 Min. garen.
5. Währenddessen die Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. Die Tomaten waschen. Den übrigen Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Nadeln von den beiseitegelegten Rosmarinzweigen abzupfen und grob hacken. Knoblauch und Rosmarin mit Kartoffeln, Tomaten und 2 EL Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Schweinebraten kurz aus dem Ofen nehmen. Die Kartoffeln und Tomaten auf dem Backblech unter dem Rost verteilen, verrühren und mit dem Bratensaft mischen. Den Braten wenden, wieder auf das Ofengitter über das Blech mit dem Gemüse legen und weitere 60-70 Min. garen. In dieser Zeit Kartoffeln und Tomaten eventuell noch ein- bis zweimal durchmischen und den Braten wenden.

7. Den Braten aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Das Küchengarn entfernen und den Braten in Scheiben schneiden. Mit dem Ofengemüse servieren.