

Rezept

Schweinebraten mit Salbei-Senf-Sauce

Ein Rezept von Schweinebraten mit Salbei-Senf-Sauce, am 02.04.2023

Zutaten

3 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
4-5 EL Senf	100 g getrocknete Tomaten in Öl
2 EL Weißweinessig	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1-2 EL Honig	Salz
Pfeffer	1 kg Lummerbraten (Schweinelachsbraten)
1 Möhre	100 g Kirschtomaten
1 Zweig Salbei	2 EL Butterschmalz
100 g durchwachsener Speck in Scheiben	400 ml Gemüsebrühe oder -fond
2 Lorbeerblätter	50-100 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Für die Marinade 1 Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit 4 EL Senf, 3 getrockneten Tomaten, Essig, Paprikapulver und 1 EL Honig fein pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Braten mit Küchenpapier trocken tupfen, rundum mit der Marinade bestreichen und zugedeckt mindestens 1 Std. marinieren.
2. Den Backofen auf 150° vorheizen. Restliche Zwiebeln und Möhre schälen und fein würfeln. Kirschtomaten waschen. Salbei waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Marinade mit einem Messer vom Braten schaben und beiseitestellen. Den Braten mit Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Den Braten darin in ca. 8 Min. rundum braun braten, dabei nach 5 Min. die Salbeiblätter zugeben.
3. Den Braten herausnehmen. Speckscheiben, Zwiebel- und Möhrenwürfel im Bratfett anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Restliche getrocknete Tomaten, Kirschtomaten, Marinade und Lorbeerblätter zugeben und aufkochen. Den Braten auf das Gemüse setzen und im Backofen (Mitte, Umluft 140°) ca. 1 Std. garen. Dabei gelegentlich mit dem Bratenfond übergießen.
4. Den Braten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Speck und Lorbeerblätter aus dem Bratenfond nehmen. Den Fond fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Speck nach Wunsch fein würfeln und wieder zugeben. Den Fond nochmals aufkochen und die Sahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Honig abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen Salzkartoffeln und Wirsing.