

Rezept

Senfkrustenbraten mit Ananaskraut

Ein Rezept von Senfkrustenbraten mit Ananaskraut, am 22.07.2024

Zutaten

2 große Zwiebeln	1 kg Schweinekrustenbraten
Salz	Pfeffer
1 Lorbeerblatt	1 Stange Lauch
1 große Dose Sauerkraut (850 g)	1 kleine Dose Ananasringe (235 g)
1 EL Senf	1 TL getrockneter Majoran
200 ml Fleischbrühe	200 g Sahne
1 kg Kartoffeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Schwarte des Schweinebratens mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen. Den Braten mit Salz und Pfeffer einreiben, auf den Grillrost des Backofens setzen und in die zweite Schiene von unten schieben. Die Fettpfanne darunterschieben und das Fleisch im Ofen (Mitte; Umluft 180°) 1 ¾ Std. braten. Nach 20 Min. ¼ l kochendes Wasser, Zwiebeln und Lorbeerblatt auf die Fettpfanne geben.
2. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Sauerkraut und Ananasringe in Siebe geben und abtropfen lassen. Den Ananassaft dabei auffangen. Die Hälfte vom Saft mit Senf und Majoran glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, zum Bestreichen beiseitestellen Die Ananasringe in Stücke schneiden.
3. 40 Min. vor Bratzeitende Sauerkraut, Ananas und Lauch vermengen und auf der Fettpfanne verteilen. Fleischbrühe mit restlichem Ananassaft und Sahne verrühren und darübergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Braten 2- bis 3-mal während der Bratzeit mit der Senfmischung einstreichen, dabei das Kraut wenden.
4. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In Salzwasser 15-20 Min. garen. Den Braten aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Ananaskraut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln abgießen und kurz im heißen Topf ausdampfen lassen. Braten, Ananaskraut und Kartoffeln anrichten.