Glasierter Schweinebraten

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

Zutaten (8-10 Personen)

» 3 Knoblauchzehe(n)
» 1 Knoblauchknolle(n)
» 6 Salbeiblatt (-blätter)
» 1 Stiel Rosmarin
» 2kg Kotelett(s) (ausgelöst)
» Pfeffer
» 3/8l Orangensaft
» 4 EL Orangenmarmelade
» 4 EL Senf
» 2 EL Zucker (braun)
» etwas Tabasco
» 2-3 EL Orangenlikör

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Drei Knoblauchzehen schälen, längs vierteln. Kräuter waschen. Rosmarinnadeln abzupfen. Fleisch waschen und trockentupfen. Rundherum kleine Einschnitte machen und die Knoblauchviertel hineinstecken. Braten mit Salz und Pfeffer einreiben. Kräuter darauf streuen und andrücken.

2. Braten auf den Rost über der Fettpfanne legen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 175min braten. Nach und nach mit Orangensaft ablöschen. Knoblauchknolle waschen, halbieren und ca. 30min vor Ende der Garzeit mitrösten.

3. Orangenmarmelade, 4EL Orangensaft, Senf und braunen Zucker verrühren. Glasur ca. 5min vor Ende der Bratzeit auf den Braten streichen.

4. Bratensatz mit 1/8l Wasser lösen, im kleinen Topf aufkochen und leicht dicklich einkochen lassen. Mit Tabasco und Likör feurig-pikant abschmecken. Den Braten aufschneiden, auf einer Platte anrichten und mit frischen Kräutern und Orangenspalten garnieren. Soße dazu reichen.

Nährwerte: 330kcal/E44g/F11g/KH10g pro Portion

angelegt am: 20.04.2004 Rezept-Nr: 1046

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke