Schweinebraten im Kräutermantel mit Bohnen-Gemüse

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

Zutaten (4 Personen)

» 800g Schweinebraten
» Salz & Pfeffer
» 2 EL Butterschmalz
» 500g Kartoffel(n)
» 1 Zweig Thymian
» 1/2 Bd. Petersilie
» 2 EL ger. Meerrettich
» 2 EL Senf
» 2-3 Eigelb
» 3 Zwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 250ml Instant-Fleisch-Brühe
» 250ml Weißwein
» 2 EL Butter/Margarine
» 250g Cocktailtomaten
» 250g Bohnen (grün)
» 1 TL Bohnenkraut

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den küchenfertigen Schweinerücken abbrausen und trockentupfen. Kräftig mit Salz sowie Pfeffer einreiben. Das Fleisch im heißen Butterschmalz ringsum anbraten, dann im Ofen ca. 40min schmoren.

2. Die Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 30min garen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

3. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, fein hacken. Meerrettich, Senf, Kräuter und Eigelbe unter die Kartoffelmasse ziehen, mit Salz sowie Pfeffer pikant würzen.

4. Braten ringsum mit der Kartoffelmasse bestreichen, 30min weitergaren. Zwiebeln, Knoblauch abziehen, hacken. Eine gehackte Zwiebel zum Braten geben, kurz mitgaren. Bratensatz mit Brühe und Wein ablöschen, kurz garen.

5. Übrige Zwiebeln und Knoblauch in heißer Butter dünsten. Cocktailtomaten abbrausen, putzen, halbieren oder in Viertel schneiden. Mit den Bohnen zu den Zwiebeln geben, kurz dünsten. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen.

6. Kartoffelkrustenbraten mit Soße und Gemüse anrichten. Mit Kräuterzweigen garnieren.

Nährwerte: 535kcal/E53g/F18g/KH26g pro Portion

angelegt am: 27.01.2005 Rezept-Nr: 1439

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