Rustikaler Senfbraten

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

Zutaten (10-12 Personen)

» 3,5kg Kotelett(s) (mit Knochen)
» Salz & Pfeffer
» 3 Zwiebel(n)
» 3 Möhre(n)
» 2 EL süßer Senf
» 2 EL Senf
» Tomate(n)
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
über 20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Fleisch waschen und trockentupfen. Evtl. die Fettschicht rautenförmig einschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und auf eine Fettpfanne legen. Etwa 200ml Wasser angießen. Fleisch im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 30min braten.

2. Zwiebeln und Möhren schälen. Möhren waschen. Beides in grobe Stücke schneiden. Nach ca. 30min die Ofentemperatur auf 150°C herunterschalten. Gemüse mit auf die Fettpfanne geben. Fleisch weitere ca. 11/4 Stunden braten. Zwischendurch mehrmals mit dem Bratenfond beschöpfen. Nach Bedarf noch etwas Wasser angießen.

3. Beide Senfsorten verrühren, gleichmäßig auf das Fleisch streichen und alles weitere ca. 45min braten. Den Kotelettbraten auf einer Platte anrichten und evtl. mit Tomaten und Petersilie garnieren.

Nährwerte: 320kcal/E51g/F12g/KH1g pro Portion

angelegt am: 21.04.2005 Rezept-Nr: 1827

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