

Rollbraten in Weißwein-Senf-Soße

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

Zutaten (6 Personen)

- » 800g Schweinebraten
- » Salz & Pfeffer
- » 3 EL Senf
- » 6 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- » 2 Zweige Estragon
- » 2 EL Öl
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 2 Körner Piment
- » 300ml Weißwein
- » 200ml Schlagsahne

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, ausbreiten und mit 2EL Senf bestreichen. Mit dem Schinken belegen. Den Estragon abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und auf dem Schinken verteilen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

2. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Die Zwiebeln abziehen, in Spalten teilen, zusammen mit Lorbeer und Piment um den Braten verteilen. Wein angießen und das Fleisch zugedeckt 45-55min schmoren lassen.

3. Den Rollbraten aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Sahne zufügen und bei starker Hitze cremig einkochen lassen. Den übrigen Senf einrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

4. Den Braten aufschneiden und mit der Soße servieren. Dazu passen im Ganzen gebratene Kartoffeln und ein Pilz-Schwarzwurzel-Gemüse.

Nährwerte: 370kcal/E31g/F22g/KH2g pro Portion

angelegt am: 20.06.2004

Rezept-Nr: 1106

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