

Schweinebraten mit Kräutern und Cassis-Trauben

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

Zutaten (4 Personen)

- » 800g Schweinebraten
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 EL Öl
- » 4 TL Feigensenf
- » 1 EL Dijon-Senf
- » 2 TL Semmelmehl
- » 1/2 Bd. Thymian
- » 1/2 Bd. Majoran
- » 400ml Fleischfond
- » 500g helle Weintrauben
- » 500g dunkle Weintrauben
- » 2 EL Zucker
- » 100ml Creme de Cassis
- » 1 EL Butter/Margarine

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Braten abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebeln abziehen, vierteln. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch und Zwiebeln darin anbraten. Beide Senfsorten und Paniermehl verrühren.

2. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, je die Hälfte hacken, unter die Senfmischung rühren. Fleisch damit bestreichen. Im Ofen offen etwa 60min braten. Fond nach 15min Garzeit angießen. Die übrigen Kräuter in den letzten 10 Garminuten zufügen.

3. Trauben abbrausen, trockentupfen, halbieren. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Cassis ablöschen und unter Rühren etwas einkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Butter einrühren, Trauben dazugeben, kurz im Sud erhitzen. Braten ca. 10min ruhen lassen. Soße einkochen lassen, würzen. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Trauben servieren. Dazu schmeckt mit Meerrettich verfeinerter Kartoffelbrei der mit edelsüßem Paprika abgeschmeckt wird.

Nährwerte: 590kcal/E46g/F22g/KH39g pro Portion

angelegt am: 23.06.2004

Rezept-Nr: 1127

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