

SAFTIGER SCHWEINEBRATEN – ALLES WAS DU ÜBER BRATEN WISSEN MUSST

Vorbereitungszeit 30 Min. | Kochzeit 2 Std. | 4-6 Personen



Dieser saftige Schweinebraten wird mit diesem Rezept perfekt. Er ist butterweich und zart. Die super leckere

Soße rundet dieses Gericht perfekt ab. Ein wirklich schönes Sonntagsessen, das der gesamten Familie schmeckt.

Schritt 1

Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch ebenfalls schälen und diesen zur Seite legen.

Schritt 2

Schweinebraten von allen Seiten gut salzen. Pflanzenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten scharf anbraten. Danach den Braten aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen. Gemüse in den Bräter geben und langsam anbraten, dabei immer wieder umrühren. Wenn das Gemüse gleichmäßig gebräunt ist, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben. Einige Minuten mitrösten unter ständigem Rühren. Anschließend mit der Hälfte des Weißweins ablöschen und einkochen lassen. Danach den Rest Weißwein dazugeben und den Vorgang wiederholen. Mit Geflügelbrühe aufgießen und mit Wachholderbeeren und Lorbeerblättern würzen. Das Fleisch gut auf beiden Seiten mit Pfeffer würzen und in den Bräter mit der Soße legen. Zuletzt Rosmarin, Salbei und Thymian dazugeben. Bräter mit dem Deckel verschließen (bei Bedarf den Teig zum Verschließen verwenden) und für 30 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze in den Ofen stellen. Danach die Hitze auf 160°C reduzieren und weitere 1,5 Stunden im Ofen garen.

Schritt 3

Braten aus dem Ofen nehmen, die Sauce durch ein feines Sieb passieren und den Braten abgedeckt für mindestens 20 Minuten ruhen lassen. Ihr könnt den Braten auch im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, bei geöffneter Tür. So bleibt er wärmer.

Schritt 4

Soße einkochen bis sie den gewünschten Geschmack hat. Anschließend nach mit Maisstärke abbinden. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maisstärke einige Minuten kochen, damit sie Ihren Geschmack verliert.

Schritt 5

Schweinebraten anschneiden, auf einen Teller geben, mit der Soße übergießen und servieren. Dazu passen wunderbar [selbstgemachte Knödel](#). Fertig ist der saftige Schweinebraten.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Saftiger Schweinebraten

Tipps

Schweinenacken eignet sich als Braten besonders gut, da dieser etwas fettiger ist. Das Fett hält das Fleisch beim Schmoren schön saftig.

Lieber ein größeres Stück Fleisch als Braten verwenden, da ein kleineres schnell trocken wird beim Schmoren.

Damit der Braten schön saftig wird, unbedingt einen Bräter verwenden, bei dem der Deckel gut schließt. So bleibt der Dampf im Bratgefäß.

Rezept 4-6 Personen:

- 2 kg Schweinenacken (alternativ Hüfte, Keule, Schulter)
- Salz
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 100 g Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- Pflanzenöl
- 1 EL Tomatenmark
- ca. 100 ml Weißwein
- 300 ml Geflügelbrühe (für mehr Soße mehr Brühe verwenden)
- 5 Wachholderbeeren
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian, 2-4 Blätter Salbei
- etwas angerührte Maisstärke zum Abbinden

Rezept Teig zum Verschließen:

- 200 g Weizenmehl (typ 550 oder 405)
- 100 g Wasser
- 2 g Salz

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.2 / 5. Anzahl der Bewertungen 189

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: