



RÖBER
GOURMETMARKT

Lieblingsrezept

von Frau Märtens

Schweinebraten "Rustico"

Zutaten:

Schweinebraten aus der Nuß od. Nacken

Rotwein

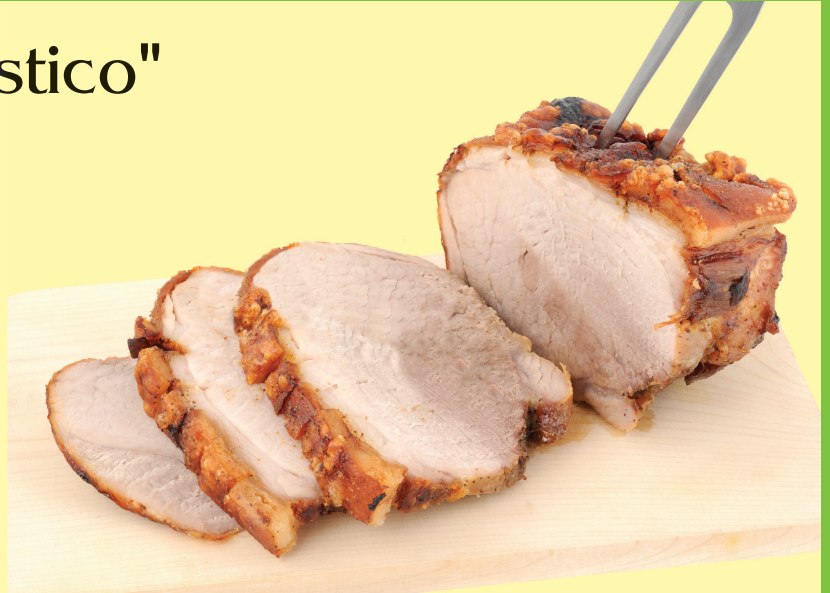
Röber's Bratenfond

Salz, Pfeffer, Zucker

Knoblauch

Senf

Saucenbinder oder Mehlbutter



Zubereitung:

Den Schweinebraten würzen (Rustico) auf ein Backblech oder in eine passende Auflaufform legen.

Im Backofen mit Umluft bei 150° C ca. 2-2,5 Std. fertig garen.

Anschließend den Braten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Für die Sauce den aufgefundenen Bratfond im Topf mit etwas Rotwein, Röber's Bratenfond auffüllen und aufkochen lassen.

Danach die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Knoblauch, Senf abschmecken.

Anschließend mit Saucenbinder, Mehlbutter oder Maisstärke abbinden und durch ein Sieb passieren.

Den Schweinebraten in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Als Beilagen empfehlen wir Ihnen:

Gratinierte Rahmkartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln, gebratene Pellkartoffel-Ecken, frische Salate, Karottengemüse, Speckbohnen oder Wirsinggemüse.

Viel Spaß beim Kochen, Essen und Genießen wünscht Ihnen Ihr Röber Gourmetmarkt!