

Zwiebelbraten mit Senfsauce

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinehals
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
2 Karotten
1 kleine Sellerieknolle
1 kleine Stange Lauch
2 Lorbeerblätter
2 Nelken, 5 Wacholderbeeren

Füllung:

3 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen

Sauce:

1 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
500 ml Rinderbrühe
2 - 3 EL grober Senf (Rôtisseur-Senf)
1 EL mittelscharfer Senf
250 ml Sahne
2 - 3 Zweige frischer Thymian



Außerdem:

Küchengarh
Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für die Füllung Zwiebeln und Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und in Butterschmalz anbraten. Thymianblättchen vom Stiel zupfen und zugeben. Das Fleisch an der langen Seite so tief einschneiden, dass man es aufklappen kann. Zwiebelmasse auf dem Fleisch verteilen, zusammenklappen und zunähen. Rundherum salzen und pfeffern.

Die Zwiebeln schälen, restliches Gemüse putzen und grob zerkleinern. In walnussgroße Stücke schneiden und mit den Gewürzen in einen Bräter geben. Den Braten darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 1,5 - 2 Std. offen braten, dabei ab und zu etwas Brühe angießen. Den fertigen Braten aus dem Bräter nehmen und bei 80 Grad warmstellen.

Für die Sauce das Röstgemüse im Topf weiterbraten. Tomatenmark zugeben und ebenfalls anrösten. Mit einem Teil des Rotweins ablöschen, 2-3mal wiederholen, bis die Sauce eine schöne Farbe hat. Jetzt mit der Brühe auffüllen und einige Minuten durchkochen. Danach alles durch ein feines Sieb geben und auf die Hälfte einkochen. Senf und Sahne zugeben. Sauce aufkochen und eventuell mit etwas Mehl abbinden. Dazu passen knusprige Bratkartoffeln und grüner Salat.

© Hoflädle Rupp 2013 Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Dokument stammt von der Webseite www.hoflaedle-rupp.de/rezepte

Hoflädle Rupp, Waldemar Rupp, Laubersteigweg 19, 71723 Großbottwar
Telefon 07148 / 7571, Telefax 07148 / 924 698, E-Mail: info@hoflaedle-rupp.de