



Ihr Rezept: Schweinebraten mit Kartoffelklößen



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	7
Zubereitungszeit	120 Min.



Zutatenliste

Allgemein

ausgelöstes Kotelettstück	2 kg
Senf	3 TL
Salz	
Basilikum	1 TL
Salbei	1 TL
Majoran	1 TL
Butterschmalz	4 EL
Möhre	1
Petersilienwurzel	1 Stk.
Gemüsezwiebel	1
Rotwein	100 ml

Arbeitsschritte / Zubereitung

Das Kotelettstück vom Metzger auslösen lassen. Fleisch mit Senf einreiben, salzen, mit Kräutern bestreuen und in einen Bräter legen. Butterschmalz erhitzen und über das Fleisch gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 90 Minuten garen. Zwischendurch immer wieder mit Wasser übergießen (insgesamt etwa 150 ml).

In der Zwischenzeit Möhre und Petersilienwurzel putzen und in Stücke schneiden. Gemüsezwiebel abziehen und würfeln. Gemüse und Wein nach 40 Minuten Garzeit zum Fleisch geben.

Dazu passen Kartoffelklöße.