



Ihr Rezept: Rollbraten in Weißweinsauce



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	120 Min.



Zutatenliste

Allgemein

Schweinebraten (aus der Keule)	800 g
Senf	4 TL
roher Schinken	6 Scheibe(n)
Estragon	
ÖL	2 EL
Zwiebeln	2
Lorbeerblätter	2
Pimentkörner	1/2 TL
Weißwein	300 ml
Steinpilze	300 g
Butter	2 EL
Schwarzwurzeln (aus dem Glas)	720 g
gehackte Petersilie	
Sahne	200 ml
Salz, Pfeffer	

Benötigte Küchengeräte

Küchengarn

Arbeitsschritte / Zubereitung

Das Fleisch salzen, pfeffern und mit 2 TL Senf bestreichen. Schinken und Estragon darauf legen. Aufrollen, mit Küchengarn zusammenbinden und in heißem Öl in einem geeigneten Bräter anbraten. Die Zwiebeln abziehen, klein hacken und Lorbeer und Piment hinzufügen. Wein angießen und alles zugedeckt bei geringer Hitze 1 ½ Stunden schmoren lassen.

Die gewaschenen und geputzten Pilze klein schneiden und in heißer Butter 5 Minuten braten. Die Schwarzwurzeln abtropfen lassen und hinzugeben. Kurz erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Den Braten herausnehmen, warm stellen und Sahne zum Fond gießen. 2 Minuten einkochen lassen und mit 2 TL Senf abschmecken.