Burgunderbraten vom Schwein

Der Burgunderbraten vom Schwein ist ein delikates Hauptgericht. Das einfache Rezept mit Rotwein Sauce gelingt im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 25,8 h

Zutaten

1 kg	Schweinebraten (Schulter ohne Schwarte)
0.5 l	Rotwein (Burgunder)
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Möhren
0.25 Stk.	Sellerieknollen
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian
	Salz
	Pfeffer
	Fett (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für den **Burgunderbraten vom Schwein** den Rotwein in eine große Schüssel geben. Die Möhren und Sellerieknolle in kleine Stücke schneiden, Zwiebel schälen und in grobe Stücke vierteln, Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Alle Zutaten das Fleisch und den Thymianzweig in die Schüssel geben. Zudeckt im Kühlschrank zirka 2 Tage durchziehen lassen, gelegentlich wenden.

2. Fett in einer Bratpfanne erhitzen, das abgetrocknete Fleisch rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach und nach die abgeseihte Marinade angießen,

3. Zugedeckt etwa 90 Minuten schmoren lassen bis der Braten weich gegart ist.

Tipp

Als Beilage zum Burgunderbraten, Semmelknödeln oder Spätzle servieren.