

Karreebraten mit Sauce

Der Karreebraten mit Sauce, Rotkaut und Kartoffelknödel ist ein traditionelles Sonntagsessen. Das köstliche Rezept in einem Bräter geschnitten gelingt mit etwas Geduld.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 kg	Schweinskarree (ohne Schwarte)
	Salz und Pfeffer
2 EL	Senf
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Lorbeerblätter
5 Stk.	Pimentkörner
800 ml	Bratenfond
	Pflanzenöl (zum Anbraten)
	Saucenbinder (oder Speisestärke)

Zubereitung

1. Für den **Karreebraten mit Sauce** das Schweinskarree unter fließendem Wasser kurz abspülen, sorgfältig trocken tupfen und rundum kräftig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Anschließend den Senf gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen, damit der Schweinebraten ein besonders aromatisches Finish bekommt. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. In einem Bräter etwas Öl erhitzen und das [**Schweinefleisch**](#) bei mittlerer bis hoher Hitze von allen Seiten scharf, goldbraun anbraten. Das Karree herausnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebelwürfel im Bratensatz anschwitzen, leicht salzen und Lorbeerblatt sowie Piment hinzufügen. Bei mittlerer Hitze schmoren lassen, bis die Zwiebeln weich sind und leicht Farbe annehmen. Danach den Knoblauch kurz mitschmoren.

3. Das Schweinskarree zurück in den Bräter legen und mit Bratenfond aufgießen. Den Deckel schließen und den Schweinebraten bei niedriger Hitze mindestens 60 Minuten sanft schmoren lassen. Ob der Schweinebraten fertig ist, lässt sich am besten mit einem Fleischthermometer prüfen: Ab einer Kerntemperatur von etwa 65 °C ist der Schweinerücken saftig gegart. Alternativ kann eine Fleischgabel verwendet werden – gleitet sie mühelos hinein und wieder heraus, ist der Karreebraten perfekt.
4. Für die Sauce das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Lorbeer und Piment entfernen, die Sauce kurz pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Speisestärke oder Saucenbinder leicht andicken. Das Karree in Scheiben schneiden und in der Sauce kurz ziehen lassen.

Unsere Empfehlung
Schmortopf mit Deckel

[hier bestellen](#)



Tipp

Zum Karreebraten mit Sauce zum Beispiel, Rotkraut und Kartoffelknödel servieren.