

# Osterbraten

Ein guter Braten schmeckt nicht nur an Feiertagen. Das Rezept für den Osterbraten ist zu köstlich, um es nur einmal pro Jahr zu genießen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

1.25 kg	<a href="#">Schweinefleisch</a> (Rollbraten, Karree mit Schwarte)
1 EL	Butterschmalz
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
75 g	<a href="#">Senf</a>
1 Bund	<a href="#">Radieschen</a>
1 Bund	Schnittlauch
1 Handvoll	Kresse
400 g	Sauerrahm
125 g	<a href="#">Salatmayonnaise</a>
2 EL	Zitronensaft
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den **Osterbraten** zuerst den Backofen auf 200°C vorheizen. Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin ca. 5 Minuten lang anbraten.
2. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Oberseite mit grobem Senf bestreichen. In der Fettpfanne im Ofen ca. 40 Minuten braten lassen.
3. In der Zwischenzeit den Dip zubereiten. Dazu die Radieschen putzen und stiften. Sauerrahm mit Mayonnaise und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken.

4. Kresse abschneiden und zusammen mit Schnittlauch, Radieschen und dem Dip verrühren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Zusammen mit dem Dip servieren.

## **Tipp**

Zum Braten Röstkartoffeln und buntes Gemüse reichen.