Schweinsbraten mit Spätzle

Der Schweinsbraten mit Spätzle ist ein beliebtes Fleischgericht. Mit diesem Rezept gelingt der köstliche Braten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 6,2 h



Zutaten

1 kg	Schweinefleisch (Schweinnacken o. Schwarte, Schopf, Karree)
	Salz und Pfeffer
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Karotten
2 TL	Dijon Senf
2 EL	Öl
1 TL	Majoran (getrocknet)
1 EL	Tomatenmark
125 ml	Rotwein (trocken)
250 ml	Fleischbrühe
2 TL	Speisestärke
2 EL	Schlagobers

Zubereitung

1. Das Schweinefleisch einige Stunden vorher oder am besten am Tag zuvor großzügig mit Salz, Pfeffer und gepressten Knoblauchzehen einreiben. Zugedeckt oder in Folie gewickelt durchziehen lassen.

2. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken, Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einen Schmortopf mit Deckel erhitzen, das Fleisch mit Dijon Senf

bestreichen und rundum anbraten, vom Topf nehmen.

3. Die Zwiebeln und Karotten in den heißen Topf geben und glasig andünsten. Das Tomatenmark, Majoran und Fleischbrühe zugeben und aufkochen, mit der Hälfte vom Rotwein ablöschen.

4. Das Fleisch in den Topf geben, mit geschlossen Deckel langsam 90 Minuten schmoren lassen. Zur Hälfte der Garzeit den Braten wenden und wenn nötig mit etwas Wasser nachgießen.

5. In der Zwischenzeit die Spätzle zubereiten, wie das geht, siehst du hier.

6. Das Fleisch vom Topf nehmen und warm halten. Abschließend die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Restlichen Rotwein und je nach Konsistenz mit Wasser zugeben. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, zur Sauce geben, Schlagobers zugeben und verrühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schweinsbraten mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und mit Spätzle auf Teller anrichten.

Unsere Empfehlung
Schmortopf mit Deckel

hier bestellen



Tipp