

PDF erstellt mit WordTo PDF

Kräuterbratenim Tontopf

Zutaten:

1kg Schweinenacken, Salz
Pfeffer, 1Bd.Petersilie, 3 Stiele
frischer oder 1TL getr. Thymian
600g Kartoffeln 2 Zwiebeln
2Bund Suppengrün 2Stangen
Porree, 250gKnollensellerie
1TL Gemüsebrühe, 2 Lorbeer=
blätter, 4 Wacholderbeeren

Zubereitung:

Tontopf wässern. Fleisch mit Salz
und Pfeffer einreiben. Kräuter fein
hacken und den Braten damit
bestreuen. Braten in den Tontopf
legen, 4EL Wasser hinzufügen und
zugedeckt in den kalten Backofen
stellen. Im E- Herd bei 200°C ca.2 Std.
garen. Kartoffeln schälen und vierteln.
Zwiebel schälen und in Spalten
schneiden. Suppengrün in grobe
Würfel schneiden. Nach ca.1 Std. Garzeit
Kartoffeln, Zwiebel und Suppengrün zum
Braten geben und ca.10 Min. anschmoren.
Brühe in knapp 1/8 l heißem Wasser
auflösen und zugießen. Wacholderbeeren
und Lorbeer im Gemüse verteilen.Ca.15
Min. vor Ende der Garzeit alles ohne
Deckel weiterschmoren. Kartoffeln und
Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit Petersilie garnieren.

Kasseler Braten

Zutaten:

2 Zwiebeln,2 Möhren,1 St.
Porree, 1kg Kasseler-Kotelett
2 Lorbeerblätter,5 Nelken
1 Wirsing, 2 EL Honig, 1 EL
Senf, 20 g Butter, Salz,
Pfeffer, Muskat,

Zubereitung:

Zwiebeln, Möhren und Porree
putzen und grob zerkleinern.
Mit Kasseler ,5 Nelken und
Lorbeer in einen Topf geben.
Mit Wasser bedeckt ca.45 Min.
kochen lassen. Wirsing putzen
und klein schneiden. Honig und
Senf verrühren. Fleisch heraus-
nehmen, etwas abkühlen lassen.
Fleisch mit Honigmischung
bestreichen, mit übrigen Nelken
spicken. Auf der Fettpfanne im
heißen Ofen (Umluft 175° ca.20
Min.) braten. Fett erhitzen und
Kohl darin andünsten.8 EL von
der Kasselerbrühe angießen.Ca.
10 Min. dünsten und würzen.

Nackenbraten

Zutaten:

1,2kg Schweinenacken, Salz,
Pfeffer, 2 Zwiebeln, 10 schwarze
Pfefferkörner, 1 EL Senfkörner,
1/2 l Gemüsebrühe, 1 EL Senf,
500g Möhren, 1 Dose Schwarzwur-
zeln, 1 Bund Petersilie 20g
Butter, 125g Schlagsahne,
1-2 EL heller Soßenbinder

Zubereitung:

Fleisch mit Salz und Pfeffer
einreiben. Zwiebel schälen,
halbieren. Fleisch, Zwiebeln,
Pfefferkörner und die Hälfte
der Senfkörner auf eine
Fettpfanne geben. Im vor-
geheizten Backofen bei 150°
ca. 2 Std. braten. Nach der
Hälfte der Bratzeit das
Fleisch mit der Brühe ab-
löschen. Senf zufügen. Die
Möhren putzen, waschen
und in Scheiben schneiden.
IN kochendem Salzwasser
ca. 12 Min. dünsten. Schwarz-
wurzeln im eigenen Saft
kurz aufkochen lassen.
Petersilie hacken. Gemüse
abgießen, im Fett
schwenken. Warm stellen.
Fleisch aus dem Ofen neh-
men. Bratenfond durch ein
Sieb in einen kleinen Topf
gießen. Mit Sahne und rest-
lichen Senfkörnern aufkochen.
Soßenbinder einrühren und
nochmals aufkochen. Mit
Salz und Pfeffer würzen.
Braten und etwas Soße und
Gemüse, mit etwas Peter-
silie bestreut, auf einer
Platte anrichten.