



Schweinebraten auf französische Art für ca. 6 Personen

Zutaten:

40 g Öl
ca. 1 kg Schweinebraten
1,5 kg Karotten
1 kg Kartoffeln
3-4 Zweige Rosmarin falls zur Hand
Salz und Pfeffer
3 Gemüsebrühwürfel (1,5 l)
3 kleine Tassen Wasser
1 kleine Tasse Weißwein
1 Glas (170g Abtropfgewicht) entsteinte schwarze Oliven nach Belieben

Zubereitung:

1. Den Backofen vorheizen auf 200 Grad.
2. Die Karotten waschen, schälen und in Streifen schneiden.
Den Braten auf allen Seiten heiß anbraten, anschließend salzen, pfeffern. Das heiße Fett mit 1 Tasse Weißwein und Wasser ablöschen.
Drei Gemüsebrühwürfel dazugeben, gut umrühren und die in Streifen geschnittenen Karotten in dem Bräter zu einem Gemüsebett auslegen und leicht köcheln lassen. Dann den Braten auf die Karotten legen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und je nach Größe vierteln oder nur halbieren und um den Braten herum in dem Bräter verteilen.
Die gut abgetropften Oliven auf den Kartoffeln um den Braten herum legen.
(Im Sommer kann man auch noch frische Tomaten geviertelt darauf verteilen.)
Falls Sie frische Rosmarinzweige zur Hand haben, diese auf den Braten legen.
3. Nun den Bräter mit dem Deckel zudecken und vom Herd herunternehmen und in den Backofen (untere Schiene) schieben und mit Deckel ca. 2 Stunde braten.
4. Die Rosmarinzweige abnehmen und den Braten aus dem Bräter nehmen.
Den Braten in Scheiben schneiden und auf eine warme Platte legen. Das Gemüse und die Kartoffeln können sie extra in eine Schüssel geben oder um den Braten herum auf die Platte legen. Mit dem Sud können sie eine Soße

zubereiten: andicken und mit Sahne oder Creme fraiche verfeinern und über den Braten gießen.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Klostergut Neresheim
Familie Streif
Tel: 07326/85144