

## Rezept (für 2 - 3 Personen)

# Schweinebraten

[Gußbräter](#) mit Deckel (oder anderer ofenfester Topf)

1 EL <a href="#">Butterschmalz</a> bzw. 2 EL <a href="#">Biskinöl</a> mit Buttergeschmack  knapp 1 kg Schweinebraten (Oberschale oder Nuss)	Butterschmalz bzw. Biskin im Bräter auslassen.  Dann auf den beiden (großen, horizontalen) Hauptseiten des Fleisches das Fleisch anbraten bis es schön gebräunt ist (vgl. <a href="#">Fotos unten</a> ).
---	---

3-4 <a href="#">gewürfelte Zwiebeln</a>  100 g gewürfeltes <a href="#">Dörrfleisch</a>	Während das Fleisch auf der zweiten Seite angebraten wird, die Zutaten rund um das Fleisch herum dazu geben.
---	---

1 EL <a href="#">Tomatenmark</a>	Zum Schluß kurz mit anbraten.
----------------------------------	-------------------------------

Jetzt das Fleisch aus dem Topf herausnehmen und auf einem Teller zwischenlagern.

400 ml trockenen Rotwein (der keineswegs teuer sein muß!)	in den Gußbräter zu den restlichen Sachen dazugießen. Aufkochen und ohne Deckel bei großer Flamme ca. 7min einkochen lassen.
--	--

Inzwischen den Backofen auf 160° (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

1 Glas Braten <a href="#">fond</a> (400ml)	In den Bräter dazugießen.  Das Fleisch wieder zurück in den Bräter geben und alles aufkochen.
---	--

Salz & Pfeffer  1 EL <a href="#">Paprikapulver</a> (edelsüß)  ½ EL Majoran  1 Teel. <a href="#">Maggi- Würzmischung-1</a> (ersatzweise <a href="#">gekörnte Brühe</a> )	Die Gewürze über alles streuen – jedoch bevorzugt über das Fleisch
---	---

Den Bräter mit Deckel in den vorgeheizten Backofen (160°) stellen. Nach 45min den Ofen auf 140° zurückstellen, nach weiteren 45min auf 120°. Nach noch weiteren 45min wird der Bräter aus dem Ofen heraus genommen.

Das Fleisch bleibt also *insgesamt* 2 Std und 15min (135min) im Ofen.

***(Insgesamt für alles kann man ca. 3 Std. rechnen)***

15 g [getrocknete Steinpilze](#)

In ca. 300ml Wasser einweichen, wenn das Fleisch im Ofen ist. Nach einer Stunde die Pilze (sie schwimmen oben) mit einem [Schaumlöffel, Seihlöffel](#) oder kleinen Sieb abschöpfen (wg. Sand im Einweichwasser). Klein schneiden und für die letzten 45min in die Bratensoße geben. (D.h. zwischendrin den Bratentopf aus dem Backofen herausnehmen und die Pilze in die Flüssigkeit am Rand des Topfes hineingeben).

Bräter aus dem Backofen nehmen und anschließend das Fleisch in der wässrigen Soße einmal umdrehen, damit die Gewürze sich von der Oberfläche ablösen. Dann das Fleisch aus dem Bräter herausnehmen, wieder auf den Teller von vorhin legen, und während der Soßenzubereitung mit [Alufolie](#) zudecken.

### **Zubereitung der Soße**

1 EL Mehl

Um die Soße etwas anzudicken: Die Soße im Bräter oder einem kleinen Topf aufkochen. Das Mehl in den [Schüttelbecher](#) geben und noch ungefähr die doppelte Menge Wasser dazugeben. Kurz durchschütteln und in die kochende Soße einrühren. ca. 1min kochen lassen.

(alternativ: Mondamin-[Soßenbinder](#))

Alternativ zu diesem Verfahren (oder falls die Soße immer noch nicht dick genug ist) kann man auch einfach etwas Mondamin-Soßenbinder-Pulver in die kochende Soße einrühren (gemäß Gebrauchsanweisung auf der Packung).

1 EL <a href="#">Crème Fraîche</a>	In die angedickte Soße einrühren
1 Schuß Sahne	
Zum weiteren Verschärfen der Soße:	scharfes <a href="#">serbisches Paprikapulver</a>
<b>Zum Schluß - damit das Fleisch knusprig wird:</b>	
1 Stich Butterschmalz bzw. 1EL Biskinöl mit Buttergeschmack	In einer <a href="#">Teflonpfanne</a> erhitzen. Dann das Fleisch hineingeben und von jeder Seite ca. 1min kurz anbraten, damit es eine schöne Kruste kriegt.
<b>Beilage:</b>  <a href="#">Spiral-Nudeln</a> ("Fusilli"). (Vgl. <a href="#">Fotos</a> )	