



Unser Rezepttipp zu diesem Produkt

Räuberbraten

Zutaten für 4 Personen

- 1½ kg Schweinekamm ohne Knochen
- 6 mittlere Gewürzgurken
- 4 mittlere Zwiebeln
- Senf
- 1 Möhre
- ¼ Knollensellerie
- 1 Tomate
- Öl
- Pfeffer
- Salz
- Knoblauch

Zubereitung

- Schweinekamm in fingerdicke Scheiben anschneiden (nicht ganz durch, sondern nur zu drei Vierteln!), mit Salz und Pfeffer würzen, jeden Einschnitt mit Bautzener Senf (mittelscharf) bestreichen
- In jede “Tasche” Scheibchen von Gewürzgurken, dünn geschnittene Zwiebelringe und etwas Knoblauch legen.
- Gut zusammendrücken, mit Küchenzwirn umwickeln und von beiden Seiten anbraten.
- Das Fleisch auf das geschnittene Gemüse in eine Bratform legen und in den vorgeheizten Backofen geben (180 bis 200 °C).
- Nach 20 min 1/4 l heißes Wasser angießen, das Fleisch während der Bratzeit öfter mit dem Sud beschöpfen.
- Der Braten ist nach 50 bis 60 min gar. Zwirn entfernen und an den Einschnitten in Scheiben aufschneiden.
- Wer mag, macht aus dem Sud eine Sauce. Dazu passen Kartoffelklöße, Kartoffeln oder Kroketten.
- Als Beilage eignen sich Sauerkraut, Bohnen, Rosenkohl oder andere kräftig schmeckende Gemüse.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!

Fehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr!