

Senfrahmbraten



Der Senfrahmbraten kann mit weniger edlen Stücken vom Schwein zubereitet werden – er eignet sich gut für eine grössere Tischrunde. Die Zubereitung ist einfach und braucht nicht viel Zeit. Es ist eine andere Art von Einbeizen als die Variante mit Wein-Essigbeize und schmeckt auch jenen, die die klassische Beize weniger schätzen. Dazu passt Kartoffelstock, evtl. mit Kürbispüree vermischt od. Nudeln und selbstverständlich eine Gemüsebeilage.



Vorbereitung (ca. 1 Woche im Voraus)

<p>1 kg Schweinsbraten (Schulter, Hals) ½ Glas Senf Haushalt- oder Vollrahm</p>		<p>Braten evtl. binden, ca. ½ cm dick mit Senf rundherum einstreichen. In ein möglichst enges Gefäss geben und mit Rahm übergiessen. Der Braten muss mit Rahm bedeckt sein. Braten wenig heben, damit der Rahm darunter fließen kann.</p>
		<p>Den Braten gut zugedeckt im Kühlschrank 5-10 Tage stehen lassen und zwischendurch 1-2 mal wenden.</p>

Zubereitung

		<p>Braten aus dem Rahm nehmen, alles gut abschaben. Senf-Rahmgemisch in ein Pfännchen giessen.</p>
<p>2-4 Knoblauchzehen Gewürze nach Belieben: Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian</p>	<p>Den Braten nach Belieben mit Knoblauch spicken, dann die Würzmischung gut einreiben.</p>	
<p>Bratbutter</p>	<p>Erhitzen, Braten auf allen Seiten gut anbraten, ca. 15. Minuten, evtl. im Ofen</p>	
<p>2 dl Weisswein oder Wasser (od. gemischt)</p>	<p>Fond gut auflösen</p>	
<p>Braten</p>		<p>bei 150 ° während 1¼ - 1½ Std. Bei Bedarf Flüssigkeit zugeben und Braten 2 x übergiessen</p>
<p>Anrichten</p>		<p>Flüssigkeit zum Senf-Rahmgemisch giessen, Braten zugedeckt im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Rahmgemisch aufkochen und auf kleinem Feuer köcheln lassen. Braten tranchieren und anrichten. Sauce abschmecken. Ein Teil davon über den Braten giessen, Rest in Saucière dazu servieren.</p>