

Schweinerahmbraten mit Rahmsoße



Zutaten für 4 Portionen

1 kg	Schweinehals
3–4	Karotten
2	große Zwiebeln
¼	Sellerieknolle
1	kleine Stange Lauch
2	Zweige Rosmarin
500 ml	Gemüse- oder Fleischbrühe
250 ml	Rotwein
1	Becher Sauerrahm
2	Lorbeerblätter
2	Pimentkörner
4 EL	Pflanzenöl
2 EL	Öl für den Bräter
	Salz, Pfeffer
	Paprikapulver edelsüß
	optional: 2 Knoblauchzehen

Zubereitung

1. Marinieren

Öl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren.

Fleisch einreiben und mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) kühlen.

2. Vorbereitung

Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Gemüse grob schneiden. Bräter einfetten.

3. Anbraten im Ofen

Fleisch mittig in den Bräter legen. Gemüse drumherum verteilen. Ohne Deckel ca. 45 Minuten garen.

4. Schmoren

Lorbeer und Piment zugeben. Mit Brühe und Rotwein ablöschen. Mit Deckel weitere 45 Minuten bei 160 °C schmoren.

5. Finalisieren

Fleisch herausnehmen und kurz bei 180 °C bräunen. Gemüse fein pürieren, Sauerrahm einrühren. Soße abschmecken.

6. Servieren

Braten in Scheiben schneiden, mit Soße nappieren.