

Frühlingsbraten – Osterschwein statt Osterlamm

Zutaten für 6 Portionen:

1,5 kg Bratenstück vom Schwein
600g Karotten (man kann auch
anderes Wurzelgemüse verwenden)
3-4 Jungzwiebeln
500 ml Gemüsebrühe
4 Knoblauchzehen
4 El. Öl
2El. Grober Senf
2El. Honigsenf
1El. Honig
1/2 El. gehackter Rosmarin und
Thymian
Salz, Pfeffer
Scheineschmalz



Zubereitung:

1.

Für die Marinade 50ml Gemüsebrühe mit gehackten Knoblauch, Kräutern, Honigsenf, groben Senf, 1 Tl. Salz Pfeffer und Öl mischen. Ober-/Unterhitze auf 80 Grad vorheizen

2.

Bratenstück mit der Marinade einreiben und noch etwas salzen, den Marinadenrest beiseite stellen. Fleisch rundherum in Schweineschmalz anbraten anschließend im Bräter geben. 2-3 klein geschnittene Karotten und eine halbierte Jungzwiebel ebenfalls anbraten mit 250 ml Brühe ablöschen und zum Braten geben. Bräter in den Ofen schieben und ca. 10-11 Stunden bei Niedrigtemperatur 80 Grad garen lassen, eventuell Brühe nachgießen. (Tipp: Für Mittagessen von 20:30 -11:30 Uhr garen lassen).

3.

Nach 10-11 Stunden Karottenstücke, Jungzwiebel und Bratensud herausgeben und für Soße verwenden. Geputzte Karotten (Wurzelgemüse) und restliche Jungzwiebeln anschwitzen mit etwas Gemüsebrühe aufgießen und etwas dünnsten lassen, anschließend zum Braten geben. Übrige Marinade mit Honig verrühren, nochmals den Braten einstreichen und den Rest über das Gemüse verteilen. Nochmals 4-5 Stunden bei 80 Grad garen lassen, zum Schluss kurz Übergrillen (schöne Farbe). Vor dem Aufschneiden den Braten kurz ruhen lassen.

4.

Für Soße Bratensud durchmixen und passieren, restlichen Bratensaft vom Bräter dazugeben und leicht binden mit Obers verfeinern und nochmals abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner!

