

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Glücks Schweinebraten

Gattung: Fleisch, Schwein, Gemüse, Italienisch

800 g	Schweineschulter		- frisch aus der Mühle
1	Apfel	1	geh. TL Frische Rosmarinnadeln
150 g	Zwiebel, gewürfelt	1	geh. TL Majoran, gerebelt
3	Knoblauchzehen, gewürfelt	100 g	Karotten
6	Essl. Olivenöl	100 g	Sellerieknolle
2	Essl. Senf	10	Nelken
2	Essl. Parmesan, frisch gerieben	1	Essl. Tomatenmark
2	Essl. Semmelbrösel	400 ml	Rotwein
	Weißer Pfeffer & Salz		

Den Ofen auf 180°C vorheizen. In das Fleisch eine "Tasche" schneiden. Den Apfel schälen und würfeln und zusammen mit 100 Gramm Zwiebel- und Knoblauchwürfeln in 1 Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Senf, Parmesan und Semmelbrösel dazugeben.

Das Fleisch kräftig mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Majoran einreiben, die "Tasche" mit der Apfel-Brösel- Mischung füllen und mit Zahnstochern gut verschließen. Karotte und Sellerie schälen und würfeln. Die Nelken in den Rollbraten stecken, eventuell mit einer Fleischgabel Löcher stechen.

Das restliche Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Karotten-, Sellerie-, und Zwiebelwürfel dazugeben und mit anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen, mit anrösten und mit Rotwein ablöschen. Das Fleisch circa 70 Minuten im Ofen garen.

Dazu passt hervorragend Risotto mit Pilzen.