

Sonntagsbraten

Zutaten für 4 Personen

750 g Schweinefleisch, idealerweise vom Hals oder von der Nuss,
Pfeffer, eine Prise Rosmarin, Salz.

Eine Zwiebel, eine Karotte, halbe Sellerieknolle, Suppengrün,
40 g Fett, eine Tomate oder Tomatenmark,
eine Knoblauchzehe und etwas Mehl

- ◆ Das Fleisch mit dem Pfeffer, Rosmarin und Salz einreiben.
- ◆ Zusammen mit der grob gehackten Zwiebel, der zerteilten Karotte, der Sellerieknolle und dem Suppengrün im heißen Fett anbraten.
- ◆ Tomate(Tomatenmark) und Knoblauchzehe begeben und einem Viertel Liter Wasser ablöschen.
- ◆ Zugedeckt etwa 1 ½ Stunden köcheln lassen.
- ◆ Ca. 20 g Mehl mit etwas Wasser anrühren und mit dem Bratenfond zu einer Soße binden, eventuell mit etwas Salz und Pfeffer abwürzen.
- ◆ Wir empfehlen dazu Spätzle und Kartoffelsalat oder einen grünen Salat der Saison.

Wir wünschen einen guten Appetit !!!

