

# Vogel's Rezeptbox

## Kräuter-Schweinebraten auf Knoblauch-Kartoffeln



### Zubereitung:

Karotten schälen und schräg in 4 Zentimeter lange Stücke schneiden.  
Schalotten schälen und vierteln.

Beides mischen, den Knoblauch-Frischkäse in kleinen Portionen darüber verteilen. 1 Esslöffel Olivenöl zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermengen.

Den Schinkenbraten ringsum mit Oregano bestreuen, salzen und pfeffern. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und den Braten von allen Seiten kräftig anbraten.

Bratensatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen.

Braten in die Mitte einer Fettpfanne oder eines großen, flachen Bräters geben, ringsum den Braten die Karotten-Schalotten-Mischung verteilen. Alles mit dem Bratensatz aus der Pfanne und der Gemüsebrühe begießen.

Im Backofen bei 180 Grad zunächst circa 45 Minuten garen. Hin und wieder mit Bratenfond begießen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln und die Schälto­maten abgießen und beides nach circa 45 Minuten Bratzeit unter die Karotten-Schalotten-Mischung heben.

Kurz vor Ende der Bratzeit Salbeiblättchen und Rosmarin von den Stielen zupfen.

Die restlichen 2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kräuter darin kurz anbraten.

Zusammen mit dem Öl über Braten und Gemüse Mischung verteilen.

Braten in Scheiben schneiden und mit der bunten Gemüse-Kartoffel-Mischung

### **Zutaten (5 Personen):**

500 g Karotten

150 g Schalotten

150 g Frischkäse mit Knoblauch

5 EL Olivenöl nativ extra

Salz

Pfeffer

1 kg Schinkenbraten vom Schwein

1 EL getrockneter Oregano

125 ml Weißwein

150 ml klare Gemüsebrühe

1 Glas tafelfertige Kartoffeln, 720 ml

1 Dose italienische Schälto­maten, 425 ml

einige Stängel Salbei und Rosmarin