

Südtiroler Rosmarin-Senf-Braten

Schweinebraten in Senf, Rosmarin und Orangensaft mariniert

Zutaten für 10 Portionen:

- 3 kg Schweinebraten ohne Knochen
(z. B. Nackenbraten oder Schälbraten)
- 2 EL Butterschmalz
- Udo's Gewürzmischung
- Schweinebraten / Kalb
- 250 g Senf, mittelscharf
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL Rosmarin, getrocknet, gehackt
- Orangenschale, abgerieben
- 150 ml Orangensaft
- Gemüsebrühe
- 200 g Creme fraiche
- 3 EL Aprikosenkonfitüre
- Pfefferkörner, grüne



Zubereitung:

Den Senf mit der Orangenschale, dem Knoblauch und dem Rosmarin gut verrühren. Den Braten salzen und pfeffern und mit der Senfmischung von allen Seiten bestreichen. Über Nacht (12 - 14 Stunden) ziehen lassen.

Den Braten im Butterschmalz im Bräter von allen Seiten scharf anbraten.. Den Bratensatz mit dem Orangensaft ablöschen.. Den Bräter mit dem Deckel verschließen und ca. 1 1/2 Stunden bei 175°C (Umluft) garen. Gegebenen falls mit Gemüsebrühe auffüllen.

Nach dem Garen den Braten aus dem Bräter nehmen, aufschneiden und auf einer Platte warmhalten. Den Bratensaft mit etwas Gemüsebrühe auffüllen und ggfs durchsieben, um die Rosmarinstückchen auszufiltern.

Creme fraiche dazugeben, grüne Pfefferkörner nach eigenem Geschmack und die Aprikosenmarmelade unterrühren und alles noch einmal kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles zusammen ergibt eine tolle pfeffrig-fruchtige Soße. Zu dem Braten empfehle ich Südtiroler Speckknödel, Bandnudeln oder Baguette