

Schweinsbraten im Bratsack

(für 4 Personen)

Zutaten: 600 bis 800 g Schweinsbraten (Nierstück)
Salz, Pfeffer, wenig Rosmarin
Bratbutter
1 Zwiebel, geschält mit 10 Nägeli bestückt
1 kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten
1 Karotte, in kleine Würfel geschnitten
1 Karotte, gedrittelt
1 kl Sellerieknolle, in kleine Würfel geschnitten
1 dl Rotwein
1 Bratsack

Zubereitung:

Schweinsbraten mit Salz, Pfeffer und evtl. wenig Rosmarin würzen. Gewürzter Braten mit Bratbutter einreiben. Das Fleisch, zusammen mit dem Gemüse in den Bratsack legen und den Wein darüber giessen. Den Sack verschliessen und in eine Gratinform legen (5 bis 8 Löcher in den Sack stechen). Im vorgeheizten Bratofen bei 125°C ca. 2 bis 2.5 Stunden garen. Den Bratsack an einer Ecke aufschneiden und die Flüssigkeit in eine Pfanne giessen. Nach Belieben Bouillon, Creme fraiche, Bratensauce u.s.w. verwenden, um die Sauce zu verfeinern. Das Gemüse, ohne die Zwiebel mit Nägeli, der Sauce beigegeben und aufkochen lassen.

Den Braten schneiden, in eine Gratinform legen und mit der Sauce und dem Gemüse übergiessen.

dazu passt: Kartoffelstock