

Schweinsbraten in Rotwein (für 4 Personen)

Zutaten: 1 Schweinsbraten, ca. 800g
 Salz, Pfeffer, Senf
 2 dl Merlot
 Bratensauce
 Rosmarinpulver

Zubereitung:

Den Braten gut abtrocknen und mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. In der Bratpfanne rundum ca. 10 Minuten heiss anbraten.

Den Backofen auf 85°C vorheizen. Den Braten in eine Glasform legen, 2dl Rotwein z.B. Merlot dazugiessen. Den Braten ca. 3 Stunden im Ofen lassen, danach herausnehmen und schneiden.

Der Braten-Flüssigkeit etwas Bratensauce begeben, mit Rosmarinpulver verfeinern. Den Braten wieder hineinlegen und servieren.

Dazu passen: Nudeln, Reis, Kartoffelstock