

## GEBEIZTER SCHWEINEBRATEN AN SAUERRAHMSAUCE

1 kg Schweinshals oder Nierstück mit Haushaltspapier trocknen

3 dl Sauerrahm

3 EL Senf

2 – 3 Knoblauchzehen,  
gepresst

1 Zweig  
Rosmarin  
Pfeffer

Nadeln abzupfen

zu einer Marinade verrühren

- ✓ Das Fleisch in eine Schüssel legen und mit der Marinade begiessen. 6 Tage kühl stellen und täglich einmal wenden.
- ✓ Am 7. Tag das Fleisch aus der Beize nehmen und mit dem Gummischaber die Marinade abstreifen und beiseite stellen
- ✓ Das Fleisch salzen und im Mehl wenden

2 EL Bratbutter

in einem Bratentopf erhitzen, rundum gut anbraten

1 besteckte Zwiebel

beifügen

3 dl saurer Most

nach und nach begeben

- ✓ Den Braten 1 ½ Std. zugedeckt auf dem Herd bei kleiner Hitze oder im Ofen bei 180 ° C (ohne Deckel) schmoren lassen.
- ✓ Das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Sauerrahmbeize zur Fleischsauce geben, aufkochen und so lange köcheln, bis die Sauce sämig ist. Sauce abschmecken.
- ✓ Das Fleisch tranchieren und auf eine vorgewärmte Platte anrichten. Die Sauce zum Fleisch servieren.