

Schichtbraten

Für 4 Personen:

1 kg Schweinefleisch	250 g Bacon	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	1 Glas Gurken-Scheiben	ca. 5 EL Senf
Salz, Pfeffer	200 ml Brühe	

Für die Soße:

500 ml Rotwein (Weißwein)	700 ml Fleischfond	1 Zwiebel, gewürfelt
1 EL Tomatenmark	1 Bund Suppengemüse	2 Lorbeerblätter
gutes Öl		

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Fleisch anfrieren und mit der Brotmaschine in 8 mm dicke Scheiben schneiden; jede Scheibe zwischen zwei Folien-Blätter legen und flachklopfen (damit Muskelfasern reißen).

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden; den Knoblauch sehr klein würfeln und unter den Senf mischen. Eine Fleischscheibe mit Senf bestreichen und mit Speckscheiben, Zwiebelringen und Gurkenscheiben belegen, salzen und pfeffern. Eine weitere Fleischscheibe darauf legen und mit dem Schichten fortfahren bis das Fleisch verarbeitet ist.

Den Braten jetzt zusammenbinden (mit Gefühl, damit nichts herausgedrückt wird) und in einen Bräter (Römertopf) legen. Von außen noch mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

In einer Pfanne für die Soße die Zwiebel würfeln und in etwas Öl anbraten, das Gemüse dazugeben und etwas Farbe annehmen lassen, das Tomatenmark hinzufügen und etwas anschwitzen. Jetzt mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen und einen Augenblick köcheln lassen, damit sich der Ansatz lösen kann.

Das Ganze um den Braten verteilen und den Fond dazu gießen. Den Bräter zudecken und bei 180 °C je nach Fleischsorte 1-2,5 Stunden backen.

Den Braten herausnehmen und die Bänder entfernen. Die Soße passieren, abschmecken und evtl. binden.

Auch Rind, Wildschwein, Kalb und Lamm eignen sich für diesen Braten.

NN am 08. April 2021