

Schweinerücken-Braten mit Meerrettich-Sauce und Salzkartoffeln Lauchgemüse



Mit viel frischer Meerrettich-Sauce

Ein leckerer Schweinerücken-Braten. Ein Stück Fleisch mit langen Fleischfasern. Wodurch man ihn lange schmoren muss. Dann aber ist er weich, lässt sich mit der Gabel ohne Messer auseinanderziehen und sehr saftig.

Der Braten wird zwar in einem selbst zubereiteten Gemüsefond 3 Stunden geschmort, ohne weitere Zutaten oder Gewürze. Durch

das lange Garen wandelt sich der Fond in eine leckere, dunkle Bratensauce. Ich habe diese aber dennoch nicht zum Braten serviert, sondern für ein Gulasch anderweitig verwendet.

Stattdessen habe ich frisch zubereitete Meerrettich-Sauce dazu kredenzt, die ich portionsweise im Kühlschrank aufbewahrt habe. Sie hält sich mehrere Wochen in Vorratsgläsern mit Deckel. Und ist in wenigen Minuten schnell in der Mikrowelle in einer Schale erhitzt.

Als Beilage gibt es einfache Salzkartoffeln, auf die auch noch ein wenig der leckeren Sauce drapiert wird.

Und ein leckeres Lauchgemüse, einfach wenige Minuten im Kochwasser gegart, dann gesalzen und ebenfalls als Beilage zum Braten dazu serviert.

Das Gericht eignet sich hervorragend zum heutigen Vatertag, an dem ich es einfach solo als Hauptgericht serviere, ohne Vorspeise und Dessert.

Für 2 Personen:

- 800 g Schweinerücken-Braten
- Fleisch-Gewürzsalz
- 400 ml Gemüsefond
- 6 Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 200 ml [Meerrettich-Sauce](#)
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn.



Leckere Bratenscheiben

Braten auf allen Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten jeweils einige Minuten kross anbraten.

Mit dem Fond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden schmoren.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen und grob zerkleinern.

Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln darin 12 Minuten garen.

Lauch putzen, quer in Ringe schneiden und in eine Schüssel geben.

Meerrettich in eine Schale geben.

Kartoffeln in eine Schüssel geben, salzen und warmhalten.

Lauch noch drei Minuten im Kochwasser der Kartoffeln garen.

Meerrettich-Sauce in der Mikrowelle bei 800 Watt zwei Minuten erhitzen.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Bratenscheiben auf zwei Teller verteilen.

Kartoffeln dazugeben.

Lauch ebenfalls auf die beiden Teller geben.

Beides leicht salzen.

Meerrettich-Sauce etwas verrühren und über die Bratenscheiben und die Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gegrillte Schweine-Steaks mit gegrillten Spitz-Paprika

Ich hatte noch Spitz-Paprika vom letzten Einkauf vorrätig.

Da das Gericht mit gegrilltem Entenschenkel und gegrillten Spitz-Paprika gut gelungen und schnell zuzubereiten war, habe ich es einfach schnell variiert und in ähnlicher Weise zubereitet.

Ich hatte noch Steaks vom Schweinerücken im Gefrierschrank.

Also habe ich diese aufgetaut und einige Stunden in einer

Marinade aus Olivenöl und Gewürzen etwas ziehen lassen.

Dann habe ich diese ebenso wie die Spitz-Paprika in zwei Grill-Pfannen gegrillt.

[amd-zlrecipe-recipe:1044]

Schweinerücken mit Rosmarin- Bratkartoffeln und Champignons



Leckerer Schweinekotelett mit Kartoffeln und Pilzen

Ich hatte bei meinem Supermarkt ein 1 kg schweres Stück Schweinerücken gekauft und war zunächst der Meinung, ich hätte

ein besonders edles Stück Fleisch erhalten. Beim Recherchieren stellte ich fest, dass der Schweinerücken dem entbeinten Kotelett des Schweins entspricht. Also doch ein eher gewöhnliches Fleischstück, geeignet zum Kurzbraten. Aber auch zum Schmoren, was ich auch ausprobieren werde.

Ich schneide zwei recht dünne Scheiben Schweinerücken ab und brate sie jeweils 1 Minute auf jeder Seite an. Das ist ausreichend, um ein weitestgehend durchgegartes Stück Fleisch zu erhalten.

Dazu brate ich einige Champignons, in dünne Scheiben geschnitten, in Butter an.

Und eigentlich sollte es als weitere Beilage einfach ein paar in Butter geschwenkte Kartoffelchen mit Rosmarin geben. Aber es sind dann doch Rosmarin-Bratkartoffelchen geworden.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Scheiben Schweinerücken (entbeintes Schweinekotelett)
- 3 Kartoffeln
- 2 große, weiße Champignons
- $\frac{1}{2}$ Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten kochen. Herausnehmen und erkalten lassen. Pellen und in kleine Stücke schneiden.

Champignons in dünne Scheiben schneiden. Blättchen vom Rosmarinzwig abzupfen und kleinwiegen.

Schweinerückenscheiben auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Champignonscheiben einige Minuten darin anbraten. Salzen, auf einen großen Teller geben und warmstellen.

Nochmals einen Klacks Butter in die Pfanne geben und Kartoffelwürfelchen darin einige Minuten kross anbraten. Salzen, Rosmarin dazugeben und alles vermischen. Ebenfalls auf den großen Teller geben und warmstellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinerückenscheiben jeweils 1 Minute auf jeder Seite kräftig anbraten.

Schweinerückenscheiben zu den Kartoffeln und Champignons geben und servieren.