.

Schweinebraten Gärtnerinnenart

Der Scheidterhof aus Kobern-Gondorf empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

750 g Schweineschulter 4 EL Schweineschmalz 4 Stangen Porree Für die Marinade: 4 EL Öl 1/8 l Kräuteressig 1/8 l Weißwein je eine Prise Salz, Pfeffer, Zucker 1 kleine gehackte Zwiebel 1 Bund klein gehackte Radieschen 1/4 TL getrockneter Estragon je 1 Bund Petersilie, Dill und Schnittlauch Zum Binden: 1 EL Mehl 1/8 l saure Sahne

Für die Marinade alle Zutaten verrühren. Fleisch in eine Schüssel geben. Die Marinade darüber geben. Etwa 12 Stunden darin ziehen lassen. Danach das Fleisch heraus nehmen, trocken tupfen. Schmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Mit etwas Beize ablöschen. Den Braten etwas 75 Minuten schmoren. Dabei nach und nach Beize zugeben. Zwischendurch Porree putzen und in Rinde schneiden. 20 Minuten vor Ende der Garzeit zu dem Fleisch geben. Zum Schluss das Fleisch heraus nehmen und warm stellen. Mehl mit saurer Sahne verrühren und die Soße damit binden.