

Räuber-Braten mit Schweinefleisch

Für 6-8 Portionen

3 EL Tomaten-Ketchup	1 große Zwiebel	Salz, Pfeffer
220 ml Sahne	1,5-2 kg Schweinebraten	4 EL Senf
1 Becher saure Sahne		

Zwiebel hacken und mit Senf, Ketchup eine Marinade herstellen; anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch in Scheiben einschneiden, nicht ganz durchschneiden, und die Marinade zwischen die Scheiben streichen.

Danach das Fleisch vorsichtig in einen Bräter legen und zugedeckt bei 200°C für 50 Minuten bis 1 Stunde im Ofen garen.

Sahne und saure Sahne zugießen und 15 Minuten offen garen.

Tipp:

Als Marinade ist auch eine Mischung aus gehobelten Zwiebeln, Ajvar (halb mild, halb scharf), Tomatenmark, Schmand und etwas Ahorn-Sirup zu empfehlen.

NN am 01. Dezember 2025