Schweinebraten

Für 4 Personen

1 kg Schweineschulter	Salz	30 g Schweineschmalz
5 g Pfeffer	30 ml Senf	200 ml Bratenfond
2 EL Speisestärke		

Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Fleisch mit einem Küchentuch trockentupfen und von allen Seiten salzen.
In einem Topf etwas Schweineschmalz erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten jeweils drei bis vier Minuten kräftig anbraten.
Pfeffer grob zerstoßen und mit dem Senf mischen.
Fleisch aus dem Topf nehmen und mit dem Pfeffer-Senf-Gemisch einreiben.
Das Fleisch in einem geschlossenen Bräter in den Ofen geben und für 60 Minuten garen.
Tipp:
Mit einem Bratenthermometer kann die Kerntemperatur des Fleischs kontrolliert werden. Hat das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 75 °C ist der Braten fertig.
Fond in einem Topf erhitzen.
Speisestärke mit etwas Wasser anrühren.
Etwas Stärke unter den Fond rühren und aufkochen lassen. Wiederholen, bis die Soße die gewünschte Textur hat. Anschließend mit Salz abschmecken.
Den Braten aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit etwas Soße übergossen servieren.

Björn Freitag am 06. November 2026