

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Schweinshalsbraten an Mostsauce

Monatsmenü Januar 16

4 Personen



Schweinshalsbraten

800 g Schweinshalsbraten
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 EL Senf
4 EL Calvados
Salz, Pfeffer

alles mischen und den Braten einstreichen, mind. 30 Min. marinieren
In einen Bräter legen, ohne Deckel im Ofen bei 170 °C 20 Min. braten

1 Rüebli
1 kl. Stück Sellerie, geschält, in ca. 2cm grossen Würfeln
8 Schalotten, geschält, geviertelt
3 dl Süssmost

zum Fleisch geben, weitere 1 ½ h bei 170°C braten

2 Äpfel, in Schnitzen
5 dl dunkle Bratensauce oder Bouillon

zugeben, den Ofen auf maximale Oberhitze stellen und 10 Min. braten bis eine schöne Kruste entsteht abschmecken

Salz, Pfeffer

Teigwaren

2-3 l Wasser
1 EL Salz
300 g Vollkorn- oder Dinkelteigwaren

aufkochen
würzen

zugeben, al dente kochen
Teigwaren gut abtropfen

Gedämpfte Rüebli

1 EL Öl oder Butter

1 Zwiebeln, gehackt

600 g Rüebli

½ EL Zucker

½ dl Gemüsebouillon

erhitzen

zugeben, glasig dünsten

rüsten und in Scheiben schneiden,
zugeben

zugeben, Rüebli rundherum goldgelb
anbraten

zugeben, zugedeckt ca. 15 Min. auf
mittlerer Stufe dämpfen