

# Extraordinaire Soße mit Schweinebraten

© bei mir selber

## Soße:

1 Petersilienwurzel

1 Karotte

¼ Gemüsezwiebel

2-3 El. Tomatenmark

1 El. Zucker

1 Flasche Spätburgunder trocken

½ liter Fond

Gemüse schälen, zerkleinern und in Butter rösten. Dann Zucker dazu und schmelzen lassen. Tomatenmark dazu und alles anbräuen. Jetzt halbe Flasche Rotwein rein und reduzieren lassen bis es gut sämig ist. Dann Rest Wein, den Fond und die Gewürze (ein paar Körnern Kümmel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss) zugeben und weiterköcheln lassen bis es gut sämig ist. Dann Soße ab seihen und stehen lassen.

## Schweinebraten:

1 Petersilienwurzel

1 Karotte

Rest von der Zwiebel

1 Apfel (säuerlich)

1 Kilo Schweinebraten

Grappa

Senf, Salz, Pfeffer, Paprika rosenschärf

Gemüse putzen, schälen und zerkleinern. Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit 2-3 Tel. Senf einreiben. Gemüse, Fleisch und ein paar Körner Kümmel in den Bratschlauch packen, 2 Schnapsgläschen Grappa dazu und bei 160 °C in den Backofen. Nach einer Stunde Braten aus dem Backofen, Folie aufschneiden und aufklappen und bei nur 200 °C für eine weitere halbe Stunde in den Ofen. Danach Braten raus, Flüssigkeit aus der Folie sowie den Fleischsaft der beim Aufschneiden austritt auffangen und zur Soße geben.

Soße erwärmen und Servieren.

Mahlzeit