Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Schweinerollbraten mit Rosmarin

Hauptspeise Fleischgerichte Geburtstag Hausmannskost Herbst Low Carb Männerrezepte Winter

Zubereitung

In das Fleisch eine Tasche einschneiden, innen und außen salzen und pfeffern. Von der Hälfte der Rosmarinzweige die Nadeln abstreifen und hacken. Knoblauch schälen und halbieren. Schinken, Knoblauch und gehackten Rosmarin in der Tasche verteilen, mit Garn zu einer Rolle binden. Das Backrohr auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Zwiebel schälen, achteln und mit dem übrigen Rosmarin dazugeben. Eine Tasse Wasser zugießen. Im Backrohr unten 90 Min. braten, nach 45 Min. wenden. Gelegentlich mit Bratenfond begießen und bei Bedarf etwas Wasser aufgießen.
Den Braten herausnehmen, zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Bratensatz mit etwas Wasser aufkochen und durchsieben. Braten in Scheiben schneiden, mit Sauce, Rotkraut und Knödeln servieren.

Zutaten

- ca. 1 kg Jungschweineschulter ohne Schwarte
- 5 Scheiben geräucherten Schinken
- 5 Zweige Rosmarin
- 5 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 125 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Küchengarn