

AARGAUER - BRATEN



Rezept für 4 Personen

Zutaten

800 gr Aargauer - Braten
(Schweinshals mit
Zwetschgen)

Marinade:

Oel

Senf

Tomatenpaste (zB
Salsa Pronta von M)

Fleischgewürz

Div. Kräuter wie

Thymian, Provencal,

Rosmarin

1 Zwiebel

2 Nelken

Lorbeerblatt

2 Rüebli

1/2 Sellerie

1 Knoblauchzehe

3 dl klarer Bratenjus

1 dl Rotwein

Bratensauce

Saucenrahm

Vorbereiten

Marinade:

Oel, Senf, Tomatenpaste, Gewürze, Kräuter, wenig Cognac
in kleiner Schüssel gut mischen und Braten damit einstreichen

Braten zB in Tiefkühlbeutel legen und so in Kühlschrank stellen

kann so öfters im Beutel gewendet werden damit Marinade überall
gleichmässig verteilt wird und einwirken kann.

Braten 24 h in Marinade liegen lassen

Braten mindestens 3 h vor Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen,
muss Zimmertemperatur haben.

Zubereiten

Marinade mit Küchenpapier von Braten abstreichen

Zwiebel, bestückt mit Nelken und Lorbeerblatt zusammen mit 1 dl Wein

2 dl klarem Bratenjus, Sellerie, Rüebli, Knoblauchzehe in Bräter geben
und in Backofen bei 200 Grad erwärmen.

Fleisch rundherum kurz anbraten und sofort in Bräter legen

Im Backofen mit Thermometer (75 Grad) bei 200 Grad schmoren lassen

Viertelstündlich mit Bratenjus übergiessen

Sobald Kerntemperatur von 65 Grad erreicht (ca. 1 Stunde)

Braten aus dem Bräter nehmen und in ALU-Folie verpacken

1/4 Stunde ruhen lassen und dann in feine Tranchen schneiden

Ev. Saft aus dem Fleischbrett in Sauce geben

Braten sofort in warme Teller anrichten und mit Sauce übergiessen

Sauce:

1/2 l Fertigbratensauce (zB von Pilana) in Saucenpfanne anrichten

Bratenjus aus Bräter absieben und begeben

Rüebli und Sellerie begeben und mit Stabmixer purieren

Nach belieben nachwürzen oder mit Saucenrahm verfeinern