

Schweinsplätzli paniert und Schweinsbraten im Wacholdermantel



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 25 min

 Aktivzeit: 55 min

 Marinieren: 4 h

 Mittel



Zutaten

für 4 Personen

Schweinsbraten und Rotkohl

600 g Braten vom Schweizer Schwein (z.B. von der Schulter)

2 EL Wacholderbeeren

3 Zwiebeln

150 g Sellerie

2 Rüebli

1 EL Bratbutter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2.5 dl Gemüsebouillon

750 g Rotkohl

30 g Butter

2 Lorbeerblätter

3 EL Johannisbeergelee

Saucenbinder

Schweinsplätzli

4 Plätzli vom Schweizer Schwein à ca. 80 g (z.B. vom Stotzen)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

6 Pimentkörner

1 TL Kümmelkörner

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

- 60 g grobes Paniermehl
- 1 Ei
- 40 g Mehl
- 2 EL Bratbutter

Nährwerte

1 Portion (ohne Mohnnudeln) enthält ca.:

- 720 kcal
- 63 g Eiweiss
- 32 g Kohlenhydrate
- 34 g Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Tipp

Je länger man den Wacholder auf dem Braten ziehen lässt, desto intensiver wird sein Geschmack im Fleisch.

Zubereitung

- 1 Wacholderbeeren zerdrücken und auf dem Schweinsbraten verteilen. Abgedeckt 3–4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Braten 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Zwei Drittel der Zwiebeln, Sellerie und Rübli putzen, schälen und grob würfeln.
- 3 Bratbutter in einem Bräter erhitzen und den Braten bei milder Hitze von allen Seiten in 3–4 Minuten anbraten. Gemüse-/Zwiebelwürfel zugeben und kurz mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Drei Viertel der Bouillon zugeben und abgedeckt ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Dabei 1–2-mal wenden.
- 4 Rotkohl vierteln und Strunk entfernen. Ein Drittel der Zwiebel halbieren und mit dem Kohl in feine Streifen schneiden. Butter in Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten. Kohl zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Salz, Pfeffer, Lorbeer, restliche Bouillon und Johannisbeergelee zugeben. Abgedeckt bei milder Hitze ca. 1 Stunde garen. Dabei gelegentlich umrühren. Danach warm halten.
- 5

Braten herausnehmen und in Folie gewickelt warm halten. Bratensaft durch ein feines Sieb in Pfanne giessen und bei starker Hitze um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und – wenn nötig – mit etwas Saucenbinder eindicken. Braten aus der Folie nehmen, in dünne Scheiben schneiden und in der Sauce warm halten.

6 Schweinsplätzli mit Salz und Pfeffer würzen. Piment und Kümmel grob zerdrücken und mit Paniermehl in grossem, flachem Teller mischen. Ei in tiefem Teller verquirlen und Mehl auf grossen, flachen Teller geben. Plätzli im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.

7 Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Bei milder Hitze die Plätzli von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten.

8 Plätzli zusammen mit dem Braten und Rotkohl auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Dazu passen Mohnnudeln.