Schweinsplätzli paniert und Schweinsbraten im Wacholdermantel

Meine Wahl.

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

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 Rüebli 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.