

Fetter Schweinsbraten im Kräutermantel



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 20 min

 Aktivzeit: 35 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg** Braten vom Schweizer Schwein (Nierstück)
- 4 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund** Salbei
- 1 Bund** Petersilie
- 1 Bund** Kerbel
- 1 Bund** Thymian
- 2** Eigelb
- 2.5 dl** Sonnenblumenöl
- 6 Bund** Schnittlauch
- 1 EL** körniger Senf
- 1 EL** Orangensaft
- etwas Zitronensaft

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 658** kcal
- 40 g** Eiweiss
- 1 g** Kohlenhydrate
- 55 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Zubereitung

- 1** Schweinsbraten mit Salz und Pfeffer würzen, in der Hälfte des heissen Öls von allen Seiten braun anbraten. Kräuter von den Stielen zupfen, grob hacken und mit restlichem Öl verrühren. Kräuteröl auf dem Braten verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Minuten garen. In Alufolien gewickelt auskühlen lassen.
- 2** Eigelb mit Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Mit den Quirlen des Handmixers verrühren und das Sonnenblumenöl in einem feinen Strahl langsam zugeben, dabei kräftig rühren. Es entsteht eine Mayonnaise. Schnittlauch fein schneiden und mit dem Senf und dem Orangensaft unter die Mayonnaise rühren. Mit Zitronensaft würzen.

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



Der feine Unterschied.

- 3 Braten in dünne Scheiben schneiden und mit der Senfmayonnaise servieren. Dazu passen junge geröstete Kartoffeln.

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