



Schweinebraten in Pfifferling-Sauce

mit Kartoffelknödeln

🕒 45 min Zubereitungszeit

🕒 150 min Kochzeit

🔥 1.321 kcal pro Portion

••• Mittel

📖 Deutsche Küche

🌐 International



Zutaten

2 Portionen

- 750 g Schweinebraten
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 0,25 Bund Thymian
- 1 Bio-Orange
- 250 ml Gemüsefond
- 4 Kartoffelknödel
- 1 El Honig
- 250 g Pfifferlinge
- 150 g Crème fraîche, Kräuter
- 1 El Saucenbinder, dunkel
- 300 ml Dunkelbier
- 0,25 Bund Petersilie

Zubereitung

- 1 Braten abwaschen, trocken tupfen. Schwarte ggf. rautenförmig einschneiden. Fleisch und Schwarte kräftig salzen. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen. Braten auf der Fleischseite kräftig anbraten. Aus dem Bräter nehmen.
- 2 Suppengemüse abwaschen, trocken tupfen und ggf. schälen. Grob in Stücke schneiden. Zwiebel halbieren. Thymian abwaschen und trocken tupfen. Orange abwaschen und schälen. Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.
- 3 Im Bräter erneut Butterschmalz erhitzen. Zunächst die Zwiebelhälften mit der Schnittseite nach unten in den Bräter geben und anbraten, bis diese sehr gut gebräunt sind. Restliches Gemüse, Thymian und Orangenschale hinzugeben. Krustenbraten mit der Schwarte nach oben zurück in den Bräter legen. Mit Gemüsefond übergießen und im Ofen ca. 1,5 Std. garen. Nach 30 Min. Garzeit mit der Hälfte des Bieres übergießen. Nach weiteren 30 Min. Vorgang wiederholen.
- 4 Kartoffelknödel nach Anleitung in ausreichend kochendem

2 Ei Butterschmalz zum Braten
1 Prise Salz & Pfeffer zum Würzen

Salzwasser garen.

- 5 Bräter aus dem Ofen holen. Ofen auf 200°C Umluft hoch heizen. Braten auf ein Backrost setzen. 3-4 EL Bratenfond abschöpfen und zusammen mit dem Honig verrühren. Schwarte des Bratens damit einpinseln. Im Ofen zu Ende garen. Fettpfanne auf den Boden des Backofens stellen.
- 6 Pfifferlinge gründlich putzen und ggf. klein schneiden. Rest aus dem Bräter durch ein feines Sieb schütten. Bratenfond auffangen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Pfifferlinge anbraten. Bratenfond hinzugeben, aufkochen. Crème fraîche einrühren, erneut aufkochen. Mit Saucenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 Braten in Scheiben schneiden. Zusammen mit Kartoffelknödeln und Pfifferlingsauce auf Tellern anrichten. Petersilie fein hacken und darüber streuen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	474kJ /114kcal	5.498kJ /1.321kcal
Fett	7g	72g
davon gesättigte Fettsäuren	2g	20g
Kohlenhydrate	6g	62g
davon Zucker	2g	14g
Eiweiß	8g	85g
Salz	1g	3g