



Spanferkelbraten „Sankt Petersburg“



EUROPA

Zutaten für 4 Personen:

600 g Spanferkelrolle,
0,33 l Bier,
3 Zwiebeln, 1 Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel,
8 Pfefferkörner, 3 Blätter Estragon (frisch),
1 Knoblauchzehe,
50g Senf,
400 g Weißkohl (frisch),
1 Apfel,
80 g Speck,
4 ml Apfelsaft, 100 ml Sahne,
400 ml Fleischbrühe,
Kräuteressig, Salz und Pfeffer, Kümmel





Zubereitung

Die Schwarte des Spanferkelbraten einritzen und würzen. Petersilienwurzel, 1½ Zwiebeln und Sellerie grob würfeln und mit dem Fleisch bei mittlerer Hitze (140 Grad) im Ofen knusprig garen. Während des Bratens mit Bier übergießen.

Braten bei Seite legen und aus dem entstandenem Fond mit Fleischbrühe, Senf und Estragon eine Sauce zubereiten. Den Speck mit 1½ Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, Weißkohl in Streifen schneiden und alles zusammen mit etwas Kümmel anbraten.

Dann alles schmoren und zum Schluss mit Salz und Pfeffer, Zucker, Apfelsaft und Kräuteressig abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Sahne unterziehen und etwas einkochen lassen und beim Anrichten mit dünnen Apfelscheiben dekorieren.

Als Beilage empfehlen wir kleine, in Butter angebratene Salzkartoffeln und Buttergemüse.

Guten Appetit!

