

Honig-Gewürzbraten



Den Honig im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen und mit Zimt, Muskat, Nelken, Piment, Ingwer und Zitronensaft mischen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in einen Gefrierbeutel geben und mit der Marinade aufgießen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Den Grill auf 175 °C vorheizen.

Den Braten abtropfen lassen und die Marinade auffangen, dann mit Salz und Pfeffer bestreuen. In dem erhitzten Butterschmalz das Fleisch rundherum anbraten und das Gemüse zufügen. Rotwein, Marinade und das Wasser angießen. Zugedeckt ca. 1 1/2 - 1 3/4 Stunden schmoren und öfters mit der Sauce begießen. Das Fleisch herausnehmen und in Scheiben geschnitten mit Alufolie abgedeckt warm stellen.

Die Sahne mit der Speisestärke verrühren und in den Bratenfond geben. Aufkochen und mit Salz, Pfeffer sowie den übrigen Gewürzen abschmecken.

Dazu passen Röstis oder Salzkartoffeln, Buttergemüse und die gleiche Weinsorte, die zum Schmoren verwendet wurde.

100 g Honig

½ TL Zimt

1 Prise(n) Muskat

½ TL Piment, gemahlen

1 TL Nelke(n), gemahlen

2 TL Ingwer, gemahlen

½ Zitrone(n), Saft davon

1 kg Schweinebraten (Rücken)

Salz und Pfeffer, schwarzer

30 g Butterschmalz

250 ml Rotwein, halbtrocken oder roter Traubensaft

500 ml Wasser

1 große Zwiebel(n), fein gehackt

¼ Chilischote(n), frische rote, fein gehackt

4 Knoblauchzehe(n), klein gewürfelt

etwas Gemüsebrühe, instant

150 ml Sahne

1 EL Speisestärke