Honig - Schweinsbraten

80 g	Honig
½ TL	Senf, scharf
50 g	Butter
1 kg	Schweinebraten
25 g	Butter zum Braten
50 ml	Cognac
200 ml	Kalbsfond
50 ml	Crème fraîche
	Salz und Pfeffer

Den Grill auf 80° vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der Bratbutter ca. 6-7 Min. von jeder Seite kräftig anbraten. Honig, Senf und Butter gut mischen und zum Fleisch hinzugeben. Mit dem Cognac und dem Kalbsfond ablöschen und leicht einkochen lassen.
Das Fleisch mit der Sauce in den Grill und ca. 4,5 bis 5 Std. gar ziehen lassen. Am Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden, die Sauce etwas einkochen lassen, die Créme Fraîche hinzufügen und mit Salz, Pfeffer würzen.