

REZEPTSERVICE:

Lachs-Schmorbraten mit Wurzelgemüse & Kartoffelpüree

ZUTATEN (4 Personen):

1kg Schweinelachsbraten

2 Stk. Zwiebeln

2 Stk. Knoblauchzehe

Salz & Pfeffer

Edelsüß-Paprika

2 EL Keimöl

300 ml Rotwein

1 Bund Suppengrün (500g)

Wurzelgemüse (500g)

z.B. Möhre, Kohlrabi

100 ml Wasser

1 Töpfchen KNORR Sauce

Pur "Bratensauce"

Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob würfeln. Fleisch trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Edelsüß-Paprika einreiben. Im heißen Keimöl bei mittlerer Hitze in einem Schmortopf rundherum anbraten. Zwiebeln und Knoblauch kurz mit anbraten. Rotwein angießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 1/2 Stunden schmoren.

Suppengrün und Wurzelgemüse putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Nach 1 Stunde Schmorzeit zum Braten geben und noch eine halbe Stunde mitschmoren.

Dann Fleisch herausnehmen und ruhen lassen. Knorr Sauce Pur "Bratensauce" in 100 ml warmen (nicht kochendem) Wasser auflösen und anschließend in den Schmorfond rühren. Fleisch in Scheiben schneiden. Mit der Soße und dem Gemüse auf Tellern anrichten.

Dazu empfehlen wir Kartoffelpüree.



Reimann
Wurstliebhaber.de