



Schälbraten im Pfeffermantel



Zutaten (für 4 Personen)

1	Schälbraten ca. 1,3 kg
	bunter Pfeffer ganze Körner
	mittelscharfer Senf
	Salz
2	Rosmarinzweige
	Butterschmalz zum Braten
Zutaten für die Sauce	
3	Zwiebeln
	Butter
	Mehl
100 ml	trockener Weißwein
400 ml	Fleischfond / Rinderfond
1 TL	Tomatenmark
	Salz / Pfeffer

Zubereitung

Den „Bunten Pfeffer“ in einer Pfanne leicht anrösten und dann in einem Mörser grob zerstoßen.
Den Schweinerücken mit klarem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und salzen.
Butterschmalz in der Pfanne zerlassen und das Schweinefilet von allen Seiten goldbraun anbraten.
Nun das Filet aus der Pfanne nehmen und die Oberseite leicht mit Senf bestreichen und mit dem grob zerstoßenen Pfeffer

rundherum marinieren.

Das Schweinefilet in Alufolie oder im Bratenschlauch in den auf 100°C vorgeheizten Backofen (Ober / Unterhitze) auf die mittlere Schiene für ca. 1,5 bis 2 Std. geben.

Bei dem Niedrigtemperatur garen bleibt das Fleisch sehr saftig und wird butterzart!

Für die Zwiebelsoße die Zwiebeln schalen und in dünne Streifen schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit etwas Mehl bestäuben, das Tomatenmark dazu geben, kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen.

Dann den Fond hinzu geben und alles leicht köcheln lassen bis die Zwiebeln weich sind.

Die Sauce mit einem Mixstab Aufschäumen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun das fertig gegarte Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und in Daumenbreite Medaillons schneiden und anrichten.

Als Beilage empfehlen wir Petersilien-Kartoffeln, Kartoffelrösti oder Spätzle.

Das Team der Girrbacher GmbH wünscht Ihnen guten Appetit.