

*Ein
Paradiesischer
Genuss!*

Rezept für Hauptgericht (1)



Paradiesischer Braten

1 kg	Schweinsbraten
1	Zwiebel
4	Rüebli
1 dl	Holunder-Geischt
2 1/2 dl	Bouillon
1 dl	Halbrahm
30 g	Butter
	Bratbutter zum Anbraten
	Salz und Pfeffer

Schweinsbraten mit 20 cl Holunder-Geischt einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Braten rundum im heissen Bratbutter anbraten. Mit 20 cl Holunder-Geischt und der Bouillon ablöschen und anschliessend im vorgewärmten Backofen zirka eine Stunde bei 220° garen lassen, zusammen mit halbiertes Zwiebel und den Rüebli.

Für die Sauce den Bratensatz abgiessen, restlichen Holunder-Geischt dazugeben und mit Halbrahm verfeinern, aufköcheln und abschliessend mit zirka 30 g Butter abbinden. Anrichten und servieren. Dazu passen Semmelknödel oder Kartoffelstock.