

Krustenbraten in Schalotten-Senf-Sauce

Zutaten

- 40 g Schalotten
- 500 g Schweineschulterbraten mit Schwarte
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 ml Weißwein
- 325 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schweinebraten

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Schweineschulterbraten waschen und trocken tupfen. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Mit Senf bestreichen, dabei die Schwarte auslassen.
3. In einem Bräter THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Den Schweinebraten darin runderherum anbraten und herausnehmen. Schalotten in dem Bratfett anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Schweinebraten einrühren und zum Kochen bringen. Schweinebraten mit der Hautseite nach oben in den Bräter legen. Zugedeckt im Backofen ca. 60 Min. schmoren.
4. Den Bräter aus dem Backofen nehmen. Backofengrill einschalten. Den Bräter ohne Deckel 10 Min. unter den Grill stellen, bis die Schwarte schön kross ist. Den Braten aufschneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen Maggi Kartoffelknödel oder -püree.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	450 kcal
Fett	32 g
Protein	30 g

🕒 85 Minuten

⊕ 3 Portionen