

Der Rezepttipp für eine gelungene dunkle Schweinebratensoße ohne Zusatzstoffe

Das wichtigste ist, dass man nach dem Anbraten des gewürzten Schweinebraten (hier bilden sich die natürlichen geschmackvollen Röstaromen) viel Röstgemüse wie geputztes Wurzelgemüse, Möhren, etwas Sellerie, Lauch, Zwiebel, evtl. etwas Knoblauch und einen Esslöffel Tomatenmark leicht mit anbrät, aber nicht schwarz anbrennen lässt. Nun rasch mit Wasser oder besser Fleischbrühe ablöschen und Gemüse mit dem Schweinebraten ca. 1,5 Std. (je nach Bratengröße) leicht köcheln lassen. Dabei die eingedickte Flüssigkeit immer wieder etwas nachgießen. Hierzu können Sie Wasser, besser aber Fleischbrühe, und auch etwas dunkles Bier verwenden. Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Topf nehmen und jetzt alles mit dem Pürierstab sämig pürieren. Eventuell mit etwas Pfeffer und Liebstöckel abschmecken.