

Tösstaler Sonntags-Braten

Quelle: Annemarie Wildeisen

ZUTATEN

- 1 kg Schweinshals, mager
- 3 Esslöffel Senf
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 75 g Butter, eingesotten
- 3 dl Weisswein, oder saurer Most
- 6 Stück Rüebl
- 1 Stück Zwiebel, gross
- 1 Teelöffel Majoran, frisch
- 750 g Kartoffeln
- 2 dl Bouillon



ZUBEREITUNG

Für 4-6 Personen

1.
Das Fleisch mit dem Senf, Salz und Pfeffer einreiben und in einen grossen Bräter legen.
2.
Die eingesottene Butter in einem Pfännchen rauchheiss erhitzen. Über den Braten träufeln.
3.
Den Braten im auf 240 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille rundum gut anbraten.
4.
Jetzt den Weisswein oder den Most beifügen und die Hitze auf 200 Grad reduzieren.
Das Fleisch regelmässig mit dem Bratenjus begiessen.
5.
Inzwischen die Rüebl schälen und der Länge nach halbieren oder vierteln.
Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Kartoffeln schälen und vierteln.
6.
Nach 40 Minuten Bratzeit die Rüebl, die Zwiebeln und den Majoran zum Braten geben.
Die Bouillon dazugiessen. Die Kartoffeln obenauf legen und alles weitere 45 Minuten unter regelmässigem Begiessen braten.