



Salzburger Milchbratl vom Schwein

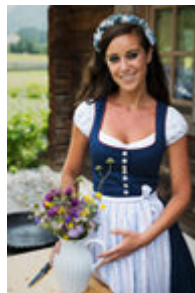
mit Wintergemüse

Anleitung

Backofen auf 175° aufheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Haut in Quer- und Längsstreifen einschneiden. Mit etwas Öl einreiben, salzen und pfeffern. Etwas Öl in einen Bräter geben, das Fleisch darin von allen Seiten knusprig anbraten. Knoblauch schälen und mit in den Bräter geben. Majoran und Lorbeerblätter hinzufügen. Senf mit der Milch und dem Schlagobers verrühren, etwas salzen und pfeffern. Zum Fleisch dazugeben. Das Fleisch für 2 Stunden im Ofen backen. Dabei zwischendurch mit Sauce begießen. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen, Karotten, Pastinaken und Petersilienwurzeln schälen und kurz blanchieren. Rosenkohl putzen und einschneiden. Gemüse (bis auf die Kohlsprossen) hinzufügen und eine Stunde im Ofen in eine separate Kasserolle geben und mitbacken. Nach 30 Minuten die Kohlsprossen hinzufügen. Vor dem Servieren die Sauce abgießen und mit dem Mixstab cremig pürieren. Alles wieder in den Bräter geben und Gemüse hinzufügen. Tipp: dazu passen Bandnudeln

Benötige Zutaten

1 kg	Schweinebraten
650 ml	Premium Alpenmilch
175 ml	Premium Schlagobers
200 ml	Gemüsesuppe
2 TL	Senf
3 EL	Öl
4 Zehen	Knoblauch
5	Karotten
300 g	Kohlsprossen
3	Pastinaken
1	Petersilienwurzel
1 g	Salz, Pfeffer
2	Lorbeerblätter
etwas	Majoran zum Würzen



Ein Rezept von [cookingcatrin](#)