

# Rezepte vom Eichenhof

## Schweinebraten mit Wurzelgemüse

### Die einfache Variante

**Zutaten:**

**Schweinebraten mit  
Wurzelgemüse im  
Bratschlauch  
200 ml Rotwein**

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Heißluft).

**Den Bratschlauch mehrmals an der Oberseite mit einer Nadel einstechen!**

Den Braten auf einem **kalten** Rost über der Fettpfanne in Backofen schieben. Etwa 90 Minuten braten lassen.

Den Braten aus dem Bratschlauch nehmen und im abgeschalteten Backofen warm stellen.

Das Gemüse und den Bratfond aus dem Bratschlauch pürieren und anschließend in einen Topf geben. Bei milder Hitze wieder zum Kochen bringen. Rotwein hinzufügen.

Den Braten aufschneiden und zusammen mit der Soße auf einer vorgewärmten Platte\* servieren.

**Dazu passt: Rotkohl** oder **Salat** und **Salzkartoffeln**

\* \* \*

### Die Variante für Gemüsefreunde

**Zutaten:**

**Schweinebraten mit  
Wurzelgemüse im  
Bratschlauch  
1 Zwiebel  
1 Esslöffel Butter  
700g Erbsen, tiefgekühlt**

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Heißluft).

**Den Bratschlauch mehrmals an der Oberseite mit einer Nadel einstechen!**

Den Braten auf einem **kalten** Rost über der Fettpfanne in Backofen schieben. Etwa 90 Minuten braten lassen.

In der Zwischenzeit in einem Topf in etwas Butter die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Die Erbsen hinzufügen und langsam bei gelegentlichem Rühren garen.

Den Braten aus dem Bratschlauch nehmen und im abgeschalteten Backofen warm stellen.

Das Wurzelgemüse mit dem Bratfonds aus dem Bratschlauch nehmen und unter die gegarten Erbsen mischen.

Den Braten aufschneiden und auf einer vorgewärmten Platte\* servieren.

**Dazu passt: Salzkartoffeln** oder **Kroketten**

**\*Tipp:** Platten oder Teller anwärmen geht ganz einfach:

Einige Esslöffel Wasser auf die Teller oder die Platte geben und ab in die Mikrowelle. Nach 3 Minuten bei voller Leistung haben Sie wunderbar angewärmte Teller.

**Alle „grünen Zutaten“ gibt es auch auf dem Eichenhof**