

Spanferkel Rollbraten



Spanferkelbraten, also das Fleisch vom Jungschwein, ist besonders zart und mild im Geschmack. Als Rollbraten eine sehr leckere Alternative zum klassischen Braten.



Zubereitung

Den **Braten** mit Salz und Pfeffer würzen. Das Röstgemüse schälen bzw. putzen und in grobe Stücke schneiden.

Das **Gemüse** mit den **gehackten Kräutern** in einem Bräter verteilen. Den Braten auf das Gemüse legen. In den auf 200° C Ober-/Unterhitze (Umluft 180° C) vorgeheizten Ofen schieben und ca. 2 Stunden braten. Das **Bier** und 400 ml Wasser zusammen erhitzen. Den Braten nach und nach mit dieser Mischung übergießen und mehrfach mit dem Bratenfond beschöpfen. Den Rollbraten nach Ende der Garzeit aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond durch ein feines Sieb passieren etwas einkochen lassen, mit dem **Soßenbinder** binden und abschmecken.

Die **Kartoffeln** waschen, in Alufolie wickeln und im Backofen bei 200° C Ober-/Unterhitze (Umluft 180° C) ca. 1 Stunde backen. Pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse kreisförmig auf die Arbeitsfläche drücken. Den **Speck** in einer heißen Pfanne anbraten, die **Zwiebel** hacken und zugeben und kurz mitbraten, etwas abkühlen lassen und zu den Kartoffeln geben. **Eigelbe**, **Butter**, **Gewürze** und die **Kräuter** zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Aus dem Kartoffelteig Kugeln von je 25 g formen und diese zu flachen Plätzchen drücken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten goldgelb braten. Das Fleisch aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden.

Guten Appetit!



Zum Rezept

qrco.de/beStd3

Zutaten

für 6 Portionen

Für die Kartoffelplätzchen:

500 g Kartoffel, mehlig kochend
40 g Zwiebel
30 g Speckwürfel
2 Eigelb
10 g Butter
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1/2 EL Petersilie
1/2 EL Thymian
1 EL Rapsöl

Für den Braten:

1 1/4 kg Spanferkel-Rollbraten
Salz, Pfeffer
50 g Zwiebel
50 g Lauch
100 g Karotte
100 g Knollensellerie
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian
300 ml Bier, dunkel
1 TL Soßenbinder, dunkel

Dauer: 120 Minuten

Aktive Arbeitszeit: 120 Minuten

Schwierigkeit: mittel

