

In Milch geschmorter Schweinsbraten (für 6 Personen)

1,2 kg Schweinsbraten (z.B. aus der Nuss)
Salz, Pfeffer
2 Zweige Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 3 Pimentkörner, 2
Lorbeerblätter
1 TL Fenchelsamen
1 Ltr. Milch
2 EL Butterschmalz
200g Schlagsahne

Fleisch abrausen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen, zusammen mit Piment, Lorbeer, Fenchel und Milch in eine Schüssel geben. Das Fleisch hineingeben, zudecken und in der Gewürzmilch mind. 2 Std., am besten über Nacht, marinieren.

Fleisch herausgeben und trocken tupfen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, Gewürzmilch und Sahne hinzufügen und den Braten zugedeckt auf dem Herd bei kleiner Hitze ca. 70-80min. sanft gar schmoren, dabei ab und zu wenden. Braten herausheben und warmstellen. Die Gewürzmilch durch ein Sieb gießen, um die Hälfte einkochen und abschmecken.

Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

