

## Schweinsbraten an Kräutersauce

### Zutaten:

- 800g Schweinefleisch (Huft oder Nuss)
- 1 Schweinsfüsschen
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Biofin 10%
- 1 mit Lorbeer und Nelken besteckte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Fleischbouillon
- 1 Bund Peterli
- Je 1 Zweiglein Salbei, Majoran, Rosmarin, Bohnenkraut und Liebstöckel
- 40g Butter
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 dl Rahm
- Paprika

1. Die Huft mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Biofin in der Bratkasserolle erhitzen und die Huft allseitig anbraten.
3. Schweinsfüsschen, besteckte Zwiebel und Knoblauchzehe zugeben, mitbraten und dann mit Weisswein ablöschen.
4. Wenn er fast eingekocht ist, die Bouillon zugeben und die Peterlistiele hineinlegen.
5. Den Braten ohne Deckel während 1 ¼ Stunden garen. Wenn die Flüssigkeit einkocht von Zeit zu Zeit wenig Wasser zugeben.
6. Den Braten aus der Kasserolle nehmen und warmstellen. Die Sauce absieben und bereitstellen.
7. Peterlikraut und die anderen Kräuter fein hacken und mit Ausnahme von Schnittlauch und Basilikum in der erwärmten Butter andünsten.
8. Mit der Sauce ablöschen und dann die übrigen Kräuter zugeben.
9. Leicht köcheln lassen.
10. Während dieser Zeit den Rahm halbsteif schlagen und dann unter die Sauce ziehen. Mit Pfeffer, Paprika und evtl. Salz abschmecken und in eine vorgewärmte Platte giessen.
11. Den Braten in Tranchen schneiden und diese schuppenartig in die Sauce legen.

Beilagen: Nüdeli, weisser Reis, Wildreis