



## Schweinebraten mit Senf und Estragon

4 Portionen

1-1,5 kg Schweinebraten (Nacken!)

2-3 EL Dijon-Senf

2 Bund französischer Estragon

Salz

Pfeffer

50 g Butterschmalz

200 ml Sahne

1-2 EL Speisestärke

- Braten salzen
- Von 1 Bund Estragon die Blätter abzupfen und hacken
- Backofen auf 170° vorheizen (Ober-/Unterhitze)

Butterschmalz erhitzen, den Braten rundherum anbraten, pfeffern und aus dem Bräter nehmen. Rundum gleichmäßig mit dem Senf bestreichen. Zurück in den Bräter, 1 Bund Estragon darauflegen, etwas Wasser angießen und 90-120 Min. schmoren. Fleisch aus dem Topf nehmen und im Backofen warm halten, den Estragon entsorgen. Für die Soße die Sahne und den gehackten Estragon zugeben, aufkochen und mit der in etwas Wasser verrührten Speisestärke binden. Abschmecken mit Salz und Senf..

Als Beilage Salzkartoffeln und Gemüse (Wurzeln, Spargel, Spitzkohl...)

Getränk: trockener Gewürztraminer oder Muskateller.