Schweinebraten mit Kartoffelstock nedo

von Jubla-Neuendorf

Mengen für 10 Personen

Quelle: http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=74241027951229

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.5 kg Schweinehals	schweinebraten Fleisch zuerst mit Senf einreiben. Das Fleisch in einem Bratentopf von allen Seiten scharf anbraten und mit dem Wasser ablöschen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) oder 200 Grad (Elektroherd) vorheizen.
15 Stück Knoblauchzehen	mit messer in den braten stechen und knoblauchzehe ganz hineindrücken
3.0 Stück Zwiebeln	anbraten
500 g Gemüse nach Wahl	rüebli, sellerie, lauch klein schneiden und zusammen mit dem angebratenen Fleisch 1 1/2 Stunden im Ofen schmoren lassen.
50 g Senf	5 EL
62.5 Liter Bouillon (flüssig)	Ab und zu mit dem Bratenfond übergießen. Zum Schluss den Fond mit Soßenbinder andicken und den Braten zu Gemüse und Beilagen servieren.
2.0 kg Kartoffeln mehligkochend	waschen, schälen, in grosse stücke schneiden, kochen
6.25 dl Milch	
75 g Butter	
2.0 g Muskatnuss	
1.0 kg Erbsli und Rüebli	Wasser abschütten, in Topf mit ein wenig Butter aufkochen lassen, würzen