



Kreuzkümmelkarree mit Kurkumaerdäpfeln



60 Min.



fortgeschritten



4 Portionen



glutenfrei



ohne Nüsse

Schritt 1

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2

Mit Senf einstreichen und mit Kreuzkümmel bestreuen.

Schritt 3

In Öl rundherum anbraten.

Schritt 4

Herausheben und in einen Bräter legen.

Schritt 5

Im Bratenrückstand Wurzelwerk und Zwiebeln anrösten und mit Gemüsesuppe aufgießen.

Schritt 6

Zum Braten gießen und diesen bei 180 Grad ca. 45 Minuten braten.

Schritt 7

Die Erdäpfel schälen und in ca 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Schritt 8

Dies mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen, mit Öl gut vermischen und im Rohr bei 180 Grad ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Zutaten

- ♥ 1 kg Schweinskarreeose
- ♥ Salz, Pfeffer
- ♥ 1 Esslöffel Dijonsenf
- ♥ 1 Esslöffel Kreuzkümmel, ganz
- ♥ Öl zum Braten
- ♥ 300 g Wurzelwerk, grob geschnitten
- ♥ 2 Zwiebeln, grob geschnitten
- ♥ 400 ml Gemüsesuppe
- ♥ 600 g speckige Erdäpfel
- ♥ 1 Esslöffel Kurkuma
- ♥ 2 Esslöffel Olivenöl
- ♥ 3 Zweig Thymian
- ♥ 2 Esslöffel kalte Butter

Schritt 9

Rote Rüben unter fließendem Wasser gut abbürsten und in Spalten schneiden.

Schritt 10

Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren und mit Thymian in einen Bräter setzen.

Schritt 11

Bei 180 Grad im Rohr ca. 40 Minuten garen.

Schritt 12

Das Fleisch herausnehmen und den Saft durch ein Sieb seihen.

Schritt 13

Mit kalter Butter binden.

Schritt 14

Braten aufschneiden und den Erdäpfeln und dem Gemüse servieren.