

# Schweine - Rollbraten im Schnellkochtopf für 6 Portionen

## Zutaten:

1000g	Schweine Braten
3 TL	Senf
	Pfeffer, Salz und Paprika Pulver
20g	Fett
1	Zwiebel
50g	Tomaten
50g	Möhren
1/8 L	Rotwein
1/8 L	Brühe
3 TL	Stärkemehl

Schweine Braten im Schnellkochtopf benötigt nur 25 Minuten Schmorzeit. Schweine Braten ringsum mit Senf einreiben. Mit Pfeffer, Salz und Paprika Pulver würzen. Fett im Schnellkochtopf erhitzen. Schweine Braten ringsum kräftig anbraten. Zwiebel, Gemüse in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch kurz aus dem Topf nehmen. Gemüse andünsten. Mit Wein ablöschen. Brühe zufügen. Schweine Braten wieder dazu geben. Deckel schließen. Herd auf höchste Stufe stellen. Sobald der 2. Ring am Deckel zu sehen ist, die Platte auf mittlere Stufe schalten. Fleisch 25 Minuten schmoren lassen. Dampf ablassen. Deckel erst abnehmen, wenn der Topf druckfrei ist. Schweine Braten in Alufolie wickeln und einige Minuten ruhen lassen. Soße pürieren ( wer hat im Thermomix). Bei Bedarf mit Wasser verlängern. Stärke Mehl mit wenig kaltem Wasser verrühren. Soße kurz aufkochen. Mit Stärke Mehl binden.

Zubereitungs Zeit: 15 Minuten  
Gesamt Dauer: 45 Minuten

Gutes Gelingen!