

Schweinerollbraten aus dem Varoma mit dem Trio Gigant - Thermomix-Rezept®



© Schweinerollbraten aus dem Varoma - Rezepte mit Herz - Rezepte mit Herz

🕒 120 Min.

👨‍🍳 leicht

👤 8-10

Für die Zubereitung dieses leckeren Gerichts wird ein Zuberhörteil zur Vergrößerung des Varoma-Volumens benötigt, da der Rollbraten sonst nicht in den Varoma passt. Wir haben den **TRIO-GIGANT**® einer Prüfung auf Herz und Nieren unterzogen und für euch getestet, wie gut das Zubehör ist und für wen sich die Anschaffung lohnt. Zu unserem [Produkttest geht es hier](#).

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2,2 kg	2-3 Schweinerollbraten (vom Metzger aufschneiden lassen)
<input type="checkbox"/>	4 EL	körniger Senf
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1300 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	5 TL	Fleischbrühe
<input type="checkbox"/>	20	Kartoffeln (mittlere Größe)
<input type="checkbox"/>	10	Möhren (groß)
<input type="checkbox"/>	4 EL	Thymianblättchen (frisch oder getrocknet)
<input type="checkbox"/>	40 g	Butter
<input type="checkbox"/>	40 g	Mehl
<input type="checkbox"/>		Zitronensaft

Zubereitung

1. Schweinebraten ausbreiten, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen, dann aufrollen und mit Küchengarn fest binden. Wichtig: Schweinerollbraten möglichst flach rollen, damit er auch in den Varoma mit Trio Gigant Aufsatz passt. In den Varoma legen, Trio-Gigant aufsetzen und Varoma verschließen. Wasser mit Fleischbrühe in den Mixtopf geben, Varoma samt Trio-Gigant aufsetzen und 60 Min./Varoma/Stufe 2 dämpfen.
2. Inzwischen Kartoffeln waschen, ggf. schälen und halbieren. Möhren putzen, schälen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Dann in den Varoma zum Schweinebraten geben, salzen und pfeffern, Thymian untermischen und weitere 30 Min./Varoma/Stufe 2 dämpfen. Varoma abnehmen, Garflüssigkeit aus dem Mixtopf umfüllen und warm halten.
3. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Schweinebraten zusammen mit Möhren und Kartoffeln in die Fettpfanne des Ofens geben und im heißen Ofen ca. 15-20 Min. braun braten.
4. Inzwischen Butter in den Mixtopf geben, 2 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen lassen. Mehl und 500g der Garflüssigkeit hinzufügen und 7 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Rollbraten und Gemüse mit der Garflüssigkeit beträufeln und mit der Sauce servieren.

Nährwertangaben

ca. 730 kcal – 63 g E – 27 g F – 60 g KH