Saftiger Schweinebraten mit Zwiebelsauce

Zutaten / Schweinebraten (8-10 Pers.)
ca. 2 kg Nackenbraten ohne Knochen,
4 EL mittelscharfen Senf,
4 Knoblauchzehen,
Salz, Pfeffer,
Olivenöl,
Rosmarinzweig

Herstellung:
- Backofen auf ca. 180°C Umluft vorheizen
- Knoblauch pellen und in Stifte schneiden
- mit spitzem Messer das Fleisch einstechen und Knoblauch in die Öffnungen drücken
- Braten mit Salz, Pfeffer und Senf von allen Seiten einreiben
- Pfanne mit Öl erhitzen und den Braten von allen Seiten anbraten
- Braten auf Blech oder Schale mit etwas Wasser legen, in den Backofen schieben und ca. 80 Min. backen. ACHTUNG: öfter kontrollieren und wenden
- Braten aus dem Backofen nehmen, ca. 10 Min. ruhen lassen und dann in ca. 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden

Zutaten Zwiebelsauce (8-10 Pers.):
8 Zwiebeln,
1 Lauchstange,
3 EL Tomatenmark,
3 Lorbeerblatt,
100ml Weißwein,
2 EL Mehl,
ca. 800 ml Brühe,
Salz, Pfeffer,
4 TL Zucker,
Paprika edelsüß,
Olivenöl,
50 g Butter

Herstellung:
- Zwiebeln schälen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden
- Lauch entwurzeln, längs halbieren (nicht ganz bis zum Ende), waschen und in feine Scheiben schneiden
- Zwiebelscheiben und Lauch in Butter und Olivenöl im Topf dünsten
- Zucker einstreuen und weiter Farbe annehmen lassen
- Saucenansatz mit Mehl bestäuben und gut verrühren
- Tomatenmark unterrühren
- mit Brühe und Weißwein auffüllen
- Lorbeerblatt hinzu geben
- ca. 20 Min. leicht kochen lassen
- Lorbeerblatt entfernen
- eventuell mit Speisestärke etwas binden
- mit Salz und Pfeffer abschmecken