

Zukunftskonzept VIKTUALIENMARKT

#viktualien.dinner ,Wiesn-Auftakt' 15.09.2017

Schweinebraten



4 Portionen



2,5 Stunden



Zutaten

1 Kilo magerer Schweinebauch
ohne Knochen
500 Gramm Schweineknochen
(beim Metzger vorbestellen) oder in
3 Stücke gehackte Rippchen
2 Karotten
1 kleine Petersilienwurzel
1 kleine Pastinake
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Prise Zucker
0,25 l Wasser
1 EL Butter
neutrales Pflanzenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Für die Füllung:
2 Brezen vom Vortag
1 Zwiebel
1 Ei, mittelgroß
1/2 Bund Petersilie
(circa 10 Stiele)

Beilage
8 Karotten
4 Pastinaken

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen. Schweineknochen und Schweinebauch innen und außen salzen. 1 EL Pflanzenöl in eine Bratreine geben und auf dem Herd erhitzen. Die Schweineknochen darin rundum anbraten und in den Ofen schieben. Circa 20 Minuten braten, dabei gelegentlich wenden. Dann Gemüse schälen, kleinschneiden, nach 10 Minuten mit einer Prise Zucker zugeben und mitrösten. Gelegentlich wenden und nicht zu braun werden lassen.

Die Füllung zubereiten: Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und fein schneiden. 1 EL Pflanzenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen.

Die Brezen in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Milch in einem Topf lauwarm erhitzen und über die Brezen gießen. Die warme Milch mit den Brezen leicht verdrücken, dabei aber keinen matschigen Teig herstellen (sie brauchen eventuell etwas weniger Milch, da sich die Zugabe von Milch und Ei nach der Trockenheit der Breze richten).

Zwiebel-Petersilie-Mischung zugeben, salzen, pfeffern und locker durchmengen.

Abkühlen lassen, Ei untermischen und abschmecken.

Den Schweinebauch füllen und die Tasche mit den Zahnstocher und dem Küchengarn verschließen: mit den Zahnstochern die Tasche längs verschließen und mit dem Küchengarn verbinden.

Reine aus dem Ofen nehmen, die Schweineknochen und das Gemüse zur Seite schieben und auf der Herdplatte erhitzen. Den Schweinebraten mit der Fleischseite nach unten in die Reine legen und anbraten. Mit 0,25 l heißem Wasser aufgießen, die Haut dabei trocken halten. Hitze auf 180°C reduzieren und Schweinebauch circa 1 3/4 Stunden braten, dabei nicht wenden, Haut nicht begießen oder bepinseln. Für die Beilage Karotten und Pastinaken schälen, Strunk entfernen und halbieren.

Nach 60 Minuten das Gemüse in die Reine legen und 0,5 l Wasser aufgießen.

Nach 90 Minuten den Grill anstellen und die Haut circa 8 Minuten knusprig grillen. Dabei darauf achten, dass die Kruste nicht schwarz wird.

Hitze ausschalten, den fertigen Braten und das Beilagengemüse aus der Reine nehmen und auf einem Backblech zurück ins Rohr schieben.

Die Soße durch ein feines Sieb abpassieren und entfetten. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und die kalte Butter unterziehen. Nicht mehr aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Braten servieren.

was und wo

Schweinebauch ohne Knochen
Schweineknochen
Brezen
Ei
Butter
Milch
Petersilie
Petersilienwurzel
Karotten
Pastinaken
Zwiebeln
Knoblauch

wo Landmetzgerei Friedl
wo Landmetzgerei Friedl
wo Karnoll's Back- und Kaffeestandl
wo Lindner
wo Lindner
wo Hindelang Käse und Feinkost
wo Gartenbau Otto Maier
wo Tretter Obst und Gemüse
wo Gartenbau Otto Maier
wo Gartenbau Otto Maier
wo Gartenbau Otto Maier
wo Gartenbau Otto Maier

Platz für eigene Notizen:
