

Rezept

Italienischer Schweinebraten

Ein Rezept von Italienischer Schweinebraten, am 22.06.2024

Zutaten

je 6 Zweige Rosmarin und Thymian	1 Bio-Zitrone
2 TL Fenchelsamen	Salz
Pfeffer	gemahlene Gewürznelken
4 EL Olivenöl	1,2 kg Schweinefleisch ohne Knochen und Schwarte (z. B. Nacken oder Schulter)
2 Lorbeerblätter	6 Knoblauchzehen
200 ml trockener Weißwein	80 ml Vin santo

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen. Von je 3 Zweigen die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und fein hacken. Zitronenschale mit den Fenchelsamen ebenfalls fein hacken. Gehackte Kräuter, Zitronenschalenmischung, Salz, Pfeffer und 1 Prise Nelken mit 2 EL Öl verrühren.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Schweinebraten rundherum mit der Kräutermischung einreiben. Das übrige Öl in einem Bräter erhitzen und den Braten darin rundherum anbraten. Die übrigen Kräuterzweige mit den Lorbeerblättern zum Braten geben. Den Braten im heißen Ofen (unten, Umluft 160°) etwa 45 Min. braten.
3. Den Knoblauch schälen. Den Wein und den Vin santo mischen und die Hälfte davon mit den ganzen Knoblauchzehen zum Braten geben. Den Braten weitere 1 1/4 Std. garen, dabei immer wieder mit der restlichen Weinmischung begießen. Den Braten etwa 10 Min. ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu schmecken Rosmarinkartoffeln oder Brot und eventuell Gemüse.