

Rezept

Kräuterbraten

Ein Rezept von Kräuterbraten, am 09.06.2026

Zutaten

je 1 Bund Rosmarin, Thymian und Salbei	5 EL Olivenöl
8 Knoblauchzehen	1,2 kg Schweineschulter (ohne Schwarte)
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Kräuter waschen und trockenschütteln. Von je 2 Zweigen Nadeln oder Blätter abzupfen, hacken und mit 3 EL Öl mischen. Knoblauch schälen. 6 Zehen halbieren, Rest zum Kräuteröl pressen.
2. Fleisch mit einem spitzen Messer rundherum einstechen, mit den Knoblauchhälften spicken. Mit dem Kräuteröl einreiben und in einen Gefrierbeutel geben. Im Kühlschrank 11 Std. marinieren. 1 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annimmt. Das Fleisch mit Küchenpapier abtupfen, kräftig salzen und pfeffern.
3. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundherum 6-8 Min. anbraten. Die restlichen Kräuterzweige in die Form legen, Braten darauf setzen und 2 Std. im Ofen garen. Dann wenden und weitere 2 Std. garen.