

Rezept

# Kräuter-Schweinebraten

Ein Rezept von Kräuter-Schweinebraten, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Schweinerollbraten	Salz
Peffer	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>je 1 Bund</b> Basilikum und Petersilie	<b>je 3 Zweige</b> Rosmarin, Oregano, Minze und Thymian
<b>8</b> Salbeiblätter (frisch oder getrocknet)	<b>3 EL</b> Zitronensaft
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>1/4 l</b> trockener Weißwein
Küchengarn	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Den Rollbraten auseinander nehmen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Knoblauch schälen, in eine Schüssel pressen. Die Kräuter abrausen, trocken schütteln, die Blättchen und Nadeln fein hacken. Kräuter zum Knoblauch geben und alles mit Zitronensaft und 3 EL Olivenöl mischen.
2. Das Fleisch mit der Kräutermischung bestreichen, aufrollen und mit Küchengarn fest zusammenbinden. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 3 Std. durchziehen lassen.
3. Den Backofen auf 160° vorheizen. In einem großen Bräter das restliche Olivenöl erhitzen und den Braten darin rundum scharf anbraten. Den Wein dazugeben und das Fleisch offen im Ofen (Mitte, Umluft nicht geeignet) 2 Std. braten. Zwischendurch immer wieder mit Wein begießen. Den fertigen Braten zum Schluss unter dem Grill oder bei 250° (Oberhitze) 5 Min. bräunen. Das Fleisch abkühlen lassen und kalt in dünne Scheiben aufschneiden.