

Rezept

Schweinebraten italienische Art

Ein Rezept von Schweinebraten italienische Art, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 6 Zweige frischer Rosmarin | 1 große unbehandelte Zitrone |
| 4 Knoblauchzehen | 1-2 TL Fenchelsamen |
| Salz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| frisch geriebene Muskatnuss | 4 EL Olivenöl |
| 1,2 kg Schweinebraten (ohne Knochen und Schwarte, am besten den Metzger bitten, dass er ihn in Form bindet) | ¼ l trockener Weißwein |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Den Rosmarin waschen. Von 3 Zweigen die Nadeln abzupfen. Die Zitrone unter dem heißen Wasserstrahl abreiben, abtrocknen und die Schale dünn abschneiden. Den Knoblauch schälen.
2. Rosmarin, Knoblauch und Zitronenschale mit den Fenchelsamen auf ein Brett häufen und zusammen sehr fein hacken. In einem Schälchen mit Salz, Pfeffer, Muskat und 2 EL Öl mischen. Das Fleisch trockentupfen und von allen Seiten mit der Würzmischung einreiben. Und jetzt kann man entweder gleich weiter machen oder den Braten noch ein paar Stunden an einen kühlen Ort stellen.
3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (ohne Vorheizen: Umluft 160 Grad). Einen großen Bräter aus dem Schrank holen, am besten einen aus Gusseisen.
4. Den Bräter auf dem Herd heiß werden lassen, das übrige Öl reinschütten. Den Braten reinlegen und anbraten und zwar von allen Seiten. Wenn er schön braun ist, den Bräter in den heißen Ofen auf die untere Schiene schieben. Rosmarinzweige dazulegen. 45 Minuten braten, dann den Wein in den Bräter gießen. Nochmal 1¼ Stunden im Ofen lassen. Immer mal wieder mit dem Wein begießen und zwischendurch auch mal umdrehen. Vor dem Anschneiden auf jeden Fall 10 Minuten ruhen lassen.