

Rezept

Toskanischer Kräuterbraten mit Rosmarinkartoffeln

Ein Rezept von Toskanischer Kräuterbraten mit Rosmarinkartoffeln, am 27.04.2024

Zutaten

6-8 große Zweige Rosmarin	4 Salbeiblättchen
3 Knoblauchzehen	gut 1 EL Oreganoblättchen
1/2 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Fenchelsamen
3 EL Olivenöl	grobes Meersalz
250 ml Weißwein	1,2 kg Schweinebraten ohne Schwarte (z. B. Halsgrat, Nacken)
Küchengarn	750 g festkochende Kartoffeln

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Rosmarin, Salbei und Oregano waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch schälen. Nadeln von 1 Rosmarinweig abstreifen und mit den Salbei- und Oreganoblättern und dem Knoblauch grob zerkleinern. Mit den Fenchelsamen, den Pfefferkörnern und 1 TL grobem Meersalz im Mörser zerstoßen oder im Mixer grob pürieren. Die Mischung mit 1-2 EL Olivenöl verrühren.
2. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit der Messerspitze rundum mehrmals etwa 1/2 cm tief ins Fleisch stechen und die Kräutermischung in die Einschnitte drücken. Den Braten mit der restlichen Kräutermischung einreiben. 1 Rosmarinweig beiseitelegen, restliche Zweige auf den Braten legen. Das Fleisch eng mit Küchengarn binden und mindestens 2 Std., besser 4 Std., marinieren.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Fleisch in einen großen Bräter legen, den Weißwein angießen. Im Ofen (Mitte) 1 Std. 15 Min. garen. Den Braten dabei mindestens einmal wenden und bei Bedarf etwas Wasser oder Wein nachgießen.
4. Inzwischen die Nadeln vom restlichen Rosmarinweig streifen. Die Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. Mit den Rosmarinnadeln und dem restlichen Olivenöl mischen. Kräftig salzen, zum Fleisch geben und 45 Min. mitgaren. Die Kartoffeln dabei mindestens einmal wenden und mit Bratflüssigkeit überziehen.
5. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz in Alufolie ruhen lassen. Das Küchengarn entfernen. Den Braten in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln im Bräter servieren.