



Keller's Rezeptdienst

Nr. 52	April	2007
Schweinsbraten mit Kruste		

ZUTATEN: für 4 Personen

- 1kg Schweinsschulter gebunden
- 1/2l Rotweinmarinade
- 2EI Speisefettcrème "Le Maître Boucher"
- 3 dünne Scheiben fetten Speck

Für die Kruste:

- 4EI zerriebener Lebkuchen oder mit Zucker, Zimt- und Nelkenpulver gewürzte Brotbrösmeli, mit 2EI weicher Butter vermengt

Für die Sauce:

- 1dl Rotwein
- 1dl Wildfond oder Bouillon
- 1,5 EI Preiselbeeren
- 1,5 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Fleisch marinieren, trockentupfen und in Speisefettcrème ringsum kurz anbraten. Mit Speck belegen und in ausgefettetem Bräter zugedeckt 2 Stunden im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen braten. Jeweils wenden, Speck immer wieder auflegen und Marinade zugießen.
2. Nach Ende der Bratzeit Fleisch aus Bräter nehmen. Sauce durch Sieb in Pfännchen giessen. Ofen auf 200 Grad und Oberhitze stellen.
3. Fleisch ohne Speck und Küchengarn zurück in Bräter geben und mit Lebkuchen- oder Brotbrösmeli bestreichen. Ohne Deckel weitere 20 Minuten im Ofen braten, evtl. etwas Wein zugießen. Vor Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.
4. Rotwein zur Sauce giessen und sämig einkochen. Andere Saucenzutaten zugeben, aufkochen und abschmecken.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759
Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch