

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Schweinerückenbraten mit Senfkruste

Zutaten:	Zubereitung:
<p>Gewürzmischung herstellen aus: Schwarze Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Korianderkörner, Kümmel, Salz Insgesamt wird ca. 1 EL gemahlene Mischung benötigt. Mit einem Stößel oder mit einem elektrischen Multihacker fein mahlen.</p>	
<p>1 kg Schweinerücken am Stück</p>	<p>Das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben, in einem Bräter oder einer ofenfesten Pfanne ringsherum kräftig anbraten. Den Deckel auflegen und bei 170 Grad Heißluft ca. 40 Minuten im Backofen garen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Bei Zubereitung im Dampfgarer 50 Minuten bei 100 Grad garen.</p>
<p>Kruste:</p>	
<p>1 EL Dijon- Senf 1 EL süßer Senf 1 EL scharfer Senf Je 1 TL Thymian, Rosmarin und Basilikum frisch oder getrocknet. 1 ausgepresste Knoblauchzehe 2 EL Weckmehl 2 EL Butter</p>	<p>Alles in eine kleine Schüssel geben und zu einer streichfähigen Paste verrühren. Auf dem Braten verteilen. Den Braten bei maximaler Oberhitze/ Grill für wenige Minuten auf Sicht gratinieren, bis die Oberfläche goldbraun geworden ist.</p> <p>Das Fleisch mit einem elektrischen Messer aufschneiden und möglichst rasch servieren.</p>

