

Schweinerücken am Stück gebraten



Rezept für 4 Personen:

1 kg	Rücken vom Schwein mit Knochen (Duroc oder Landschwein)
------	---

Oel, Salz, Pfeffermühle, Paprika, Kräuterzweige, Knoblauchzehe
--

Der Schweinerücken wird von der dicken Sehne befreit, am besten vom Metzger machen lassen. Das Fleischstück würzen und in heißem Oel von allen Seiten anbraten. Dann die angedrückte Knoblauchzehe und den Thymian und Rosmarinzweig mit in die Pfanne geben und das Ganze im Ofen für ca. 35 Minuten bei 180°C Umluft. Nach der Hälfte der Garzeit das Stück mal wenden und prüfen, ob die Temperatur eventuell auf 160°C reduziert werden kann.

Vor dem Anschneiden, das Stück ruhen lassen und dazu passen Bartkartoffeln, einen Salat oder Gemüse. Guten Appetit.