

ZUBEREITUNG

Für den Schweinebraten - Salz, Pfeffer und Knoblauch ordentlich in das Fleisch einreiben.
Majoran und Rosmarin fein hacken und über das Fleisch streuen.

Die Fettseite des Bratens kreuzweise einschneiden (= schröpfen). Den Braten mit der Fettseite nach oben auf den Grill legen. Die Fettpfanne darunter legen und 4 bis 5 EL Wasser einfüllen, in das vorgeheizte Rohr schieben.

Bei 180°C bis 200°C - auf zweiter Schiene von unten.
Bei Umluft beträgt die Garzeit - Pro cm Höhe des Bratens ca. 18 Minuten.

Die Belugalinsen über Nacht einweichen und mit den geschnittenen Schalotten andünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüfefond weichdünsten lassen.

Bei Ende der Garzeit mit der Tinte einfärben.

Die Karotten zu einem Püree kochen und die jungen Karotten knackig blanchieren und in Butter glasieren.
Die Haut nach dem Braten vom Fleisch schneiden und auf den Würfeln dekorativ anrichten

Guten Appetit wünschen:

David Grandegger
aus der GAFA



SCHWEINEBRATEN MIT LINSEN



aus dem NEMETZ-MARKT:

Schweine - Schopf
oder
Schweine - Karree

wer möchte auch
Gewürze, Salz, Pfeffer

für Sie zubereitet und fotografiert von:

GAFA WIEN

www.nemetz-fleisch.at in Kooperation mit der Gastgewerbeschule in Wien

www.gafa.at



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

ein kräftiger Rotwein oder
ein klassisches Glas Bier



ANLASS

Schweinebraten ist ein besonderer Genuss - wir empfehlen ihn zum Familienessen oder zum Sonntags-Dinner



ZUTATEN

1kg Schweinefleisch (Schopf oder Karree), 3 Zweige Rosmarin, 3 Zweige Majoran, Knoblauch (gepresst), Salz, Pfeffer, 250g Belugalinsen, 2 Schalotten, 1 Pkg Sepiatinte, 1 Bund Jungkarotten mit Grün, 200g Karotten, 150ml Obers, 100g Butter, Erbsenkresse (Dekoration)

enthaltene Allergene: Milch & Lactose, Schalenfrüchte, Sellerieerzeugnisse, Senf & Senferzeugnisse