

Schweinebraten, eingelegt, italienisch

238

Typ: Fleisch

Quelle: DA Echo, 5 Sep 02

Bemerkungen:

Zutaten: 800 g Schweinekotelett (ohne Knochen)
4 EL Weißweinessig
150 mL Olivenöl
6 Knoblauchzehen
8 Wacholderbeeren
1 TL Schw. Pfefferkörner
Rosmarin
3/4 L Milch
Fleischbrühe
Mehl
Butter

Rezept: Erinnerungen an den Urlaub in Italien weckt der eingelegte Schweinebraten (Zutaten für vier Personen): 800 Gramm Schweinekotelett (ohne Knochen und vom Fett befreit) in eine Schüssel geben, rundum mit vier Esslöffel Weißweinessig einreiben und mit 150 Milliliter Olivenöl übergießen. Sechs geschälte, zerdrückte Knoblauchzehen, acht Wacholderbeeren und einen Teelöffel schwarze Pfefferkörner sowie Nadeln von einem Rosmarinzweig dazugeben und zugedeckt über Nacht ziehen lassen, morgens einmal wenden. Fleisch mit der Marinade in einen Schmortopf geben mit 0,75 Liter Milch und einem Viertelliter Fleischbrühe aufgießen, aufkochen und bei kleinem Feuer – zugedeckt – 45 Minuten garen; die Soße flockt durch die Milch aus, dies ist normal. Braten herausnehmen und warm stellen. Soße durch ein Sieb geben: auf einen halben Liter reduzieren. zwei Esslöffel Mehl und 25 Gramm weiche Butter mit einer Gabel verkneten und in kleinen Stücken in die Soße rühren (Bindung). Braten in Scheiben schneiden und mit Soße übergießen. Dazu passen Petersilienkartoffeln.