

Oh, là là

Bon
appétit!

Rôti de porc



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Rôti de porc

Zutaten für 4 Personen:

800 g Schweineschulter mit Schwarte, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Kräuter der Provence, 1 Bund Petersilie, 2 Salbeiblätter, 1 Rosmarinzweig, 200 ml Weißwein halbtrocken, 2 EL Olivenöl, 160 g Fenchel, 160 g Gemüsepaprika rot, 80 g Zwiebeln, 400 ml Hühnerbrühe, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

1. Den Knoblauch, die frischen Kräuter feinhacken und mit den Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer vermengen. Alles mit etwas Wein und dem Olivenöl verrühren.
2. Die Gewürzmischung sorgfältig in das Fleisch einreiben. Das Fleisch in einen Bräter geben und dann im Backofen bei Oberhitze 160°C ca. 60 Minuten backen.
3. Paprika in Streifen schneiden und den Fenchel in Scheiben. Anschließend um das Fleisch herum verteilen und weitere 30 Minuten bei 160°C Ober- und Unterhitze braten, bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Die Hühnerbrühe angießen und aufkochen.
4. Den Braten und das Gemüse aus dem Fond nehmen. Die Zwiebeln in Öl glasig schwitzen. Den restlichen Wein und den Bratensaft zugießen und unter Rühren etwas einkochen lassen und als Soße dazu reichen.

Als Beilagen empfehlen wir grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln.