

kulinarische Reise durch Deutschland

Guten Appetit!

Thüringer
Mutzbraten



WEIDEMANN
Catering GmbH

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

Thüringer Mutzbraten

Zutaten für 4 Personen:

600 g Schweinekamm, 1 TL Salz, 4 TL Majoran, 0,5 TL Pfeffer,
1 TL gemahlener Kümmel, 2 EL Raps-Öl, 1 EL Mehl, 20 g Margarine.

Zubereitung:

1. Aus dem Schweinekamm vier gleich große Würfel schneiden. Das Fleisch mit Pfeffer, Majoran und Kümmel einreiben, anschließend mit Öl beträufeln. Die Fleischwürfel dicht an dicht in eine tiefe Schüssel legen und mindestens 12 Stunden durchziehen lassen.
2. Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Fleischwürfel mit Salz würzen und auf den Bratrost des Backofens legen. In eine Fettpfanne 20 g Margarine geben und sie unter den Rost schieben. Die Fleischstücke insgesamt 1,5 Stunden im Backofen braten lassen, jeweils 45 Minuten auf jeder Seite.
3. Den in der Fettpfanne aufgefangenen Bratensatz immer wieder mit heißem Wasser nachfüllen, sodass der Bratenfond nicht einbrennt. Die Fleischstücke während des Bratens mehrfach mit dem Fleischsaft übergießen.
4. Den fertig gegarten Mutzbraten auf einem Teller anrichten und mit dem Bratensatz übergießen.

Dazu werden Sauerkraut, kräftiges Brot und Thüringer Senf gereicht.