

Schweine-Braten

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

1 kg Schweine-Rücken Salz

Für die Soße:

1 EL Senf 1 EL Zitronen-Saft 3 EL Öl
3 Knoblauch-Zehen 1/2 TL Paprika Arrabiata, Rosmarin, Sojasoße

außerdem:

200 g Käse (Stück) 2 mittelgroße Tomaten 600 g Kartoffeln
Öl, Salz

Am Vortag:

Das Fleisch zwischen 2 Messer legen und in fingerdicke Scheiben schneiden; dabei wird keine Scheiben abgeschnitten und es entsteht Fleisch-Fächer; von innen und außen salzen. Danach in Folie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Essen-Tag:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Knoblauch-Zehen durch die Knoblauch-Pressen drücken.

Alle Soßen-Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.

Den Käse in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Das Bratgefäß mit Öl einstreichen, die Kartoffel-Scheiben einfüllen, mit Salz, Arrabiata (bzw. Pfeffer) würzen und darauf das Fleisch legen.

Die Fleisch-Fächer mit Käse- und Tomaten-Scheiben befüllen.

Alles mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen ca. 30 min. garen, gegebenenfalls etwas verlängern, falls die Kartoffeln nicht gar sind.

Den Braten portionieren, mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp:

Anstelle von Schweine-Rücken schmecken auch andere Fleisch-Sorten.

NN am 31. Oktober 2021