



Ofenbraten vom Molkenschwein

Gesamtzeit: 40 min Aktivzeit: 40 min Einfach

Zutaten 4 Personen

1 Schweinshals-Bratenstück vom
Appenzeller Molkenschwein (ab 800 g)
2 EL Hergetos Olivenöl
2 EL Senf

6 EL Hergetos Olivenöl
6 EL Grill-Gewürz
6 EL Rohrzucker

3 Zweige Oregano
Salatblätter

Nährwert Portion

725 kcal
53 g Fett
17 g Kohlenhydrate
54 g Eiweiss

Zubereitung

- 1** Das Bratenstück 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2** Den Braten mit Olivenöl und Senf einreiben. In der Pfanne rundherum scharf anbraten, damit Röstaromen entstehen.
- 3** Olivenöl, Grill-Gewürz und Rohrzucker zu einer zähen Masse verrühren. Braten rundherum einstreichen, Rest behalten.
- 4** Braten in eine Gratinform legen, für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Danach den Backofen auf Grillfunktion einstellen, hohe Hitze, den Braten erneut mit der Marinade überstreichen, und 5 Minuten schön hellbraun «grillieren», erneut überstreichen und weitere 5 Minuten rotbraun «grillieren». (Funktioniert genauso gut sommers im Grill, dann einfach die ersten 30 Minuten in der indirekten Zone, danach in der direkten.)
- 5** Herausnehmen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ziehen lassen.
- 6** Aufschneiden, auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Oregano und Salatblättern garnieren und sofort servieren.

Zu diesem herzhaft saftigen Genuss passt ein kühles Lager hell von Appenzeller Bier oder ein schönes Glas Rotwein.

