

Rosmarinbraten

Zubereitet mit: Knorr

ca. 55 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 600 g Schweinerücken
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 - 2 EL Pflanzenöl
- 5 - 6 Zweige Rosmarin
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Buttermilch
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Zitronen Butter Sauce

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1359 kJ
Energie (Kilokalorien):	324 kcal
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,9 g
Kohlenhydrate:	8,5 g
davon Zucker:	2,9 g
Ballaststoffe:	0,4 g
Eiweiß:	34 g
Salz:	0,98 g

Zubereitung

1. Schweinebraten mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Braten rundherum kräftig anbraten, bis sich eine Kruste gebildet hat. Dann herausnehmen.

2. Rosmarinzweige waschen, trocken tupfen, ca. 1 EL Nadeln abzupfen. Restliche Rosmarinzweige mit Küchengarn oben auf den Schweinebraten binden. Fleisch auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) auf der 2. Schiene von unten 30 - 35 Minuten braten. Fleisch herausnehmen, in Backpapier wickeln, auf ein Backblech geben und 10 Minuten im 80 °C heißen Backofen ruhen lassen.

3. Rosmarinnadeln fein hacken. Knoblauch schälen und hacken. Beides im restlichen Öl knusprig braten. Buttermilch und 150 ml kaltes Wasser zugeben. Beutelinhalt Knorr Feinschmecker Zitronen Butter Sauce einrühren, unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze 1 Minute kochen.

4. Fleisch aus dem Backpapier herausnehmen. Ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben, nochmals kurz aufkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garn und Rosmarin entfernen und den Rosmarinbraten in Scheiben schneiden. Mit der Buttermilchsauce servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen gedünstete Bundmöhren und kleine Kartoffeln.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 35 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen