

Schweinebauch

Zubereitet mit: Knorr

ca. 120 min | einfach

Zutaten

für 8 Portionen

- 200 g Ciabatta
- 3 EL "Tomatenöl" der eingelegten, getrockneten Tomaten
- 150 g Lauch
- 80 ml Milch
- 2 Eier (Größe S)
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl mariniert
- 1/2 Bund frischer Thymian
- Jodsalz, Pfeffer
- 1,2 kg Schweinebauch (mit Schwarte, ohne Knochen, vom Metzger eine Tasche zum Füllen hineingeschnitten)
- 2 EL Olivenöl
- 600 ml Bier
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Gemüse
- 2 EL Honig
- 1-2 EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von dunklen Saucen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2973 kJ
Energie (Kilokalorien):	710 kcal
Fett:	55 g
davon gesättigte Fettsäuren:	20 g
Kohlenhydrate:	22 g
davon Zucker:	7 g
Ballaststoffe:	1,4 g
Eiweiß:	29 g
Salz:	1,6 g

Zubereitung

1. Ciabatta 1 cm groß würfeln. In 2 EL "Tomatenöl" leicht anbraten, herausnehmen. Lauch in 1 cm große Ringe schneiden, im restlichen Öl dünsten, Milch zugießen und aufkochen. Mit Ciabattawürfeln, Eiern, gehacktem Knoblauch, klein geschnittenen Tomaten und Thymianblättchen vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Schweinebauch mit der Schwartenseite nach unten in eine Pfanne mit 1 cm hoch kochendem Wasser legen und 5 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und die Schwarte rautenförmig einschneiden.

3. Schweinebauch innen und außen salzen, pfeffern, dann füllen und verschließen (Bratenband oder Holzspießchen). Fleisch in einer Pfanne im Olivenöl bei mittlerer Hitze auf der Schwartenseite goldbraun anbraten, mit der Schwarte nach oben in einen Bräter legen.

4. Bier, KNORR Bouillon PUR Gemüse und Honig in der Pfanne aufkochen, zum Fleisch geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 45 Minuten auf der untersten Schiene garen, dabei gelegentlich mit dem Sud übergießen. Temperatur auf 120 °C reduzieren und weitere 45 Minuten garen.

5. Bratensud (ca. 200 ml) in einen Topf passieren, aufkochen, mit Saucenbinder binden und alles nochmals mit Pfeffer und evtl. Salz abschmecken.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt lauwarmer Zucchinisalat.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 90 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