

Schweinsbraten nach Florentiner Art

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Schwein (Schulter mit Schwarte)
2 Rosmarin-Zweige
1 Knoblauchzehe
3 Salbeiblätter
1 EL Pinienkerne
1 Prise Fenchelsamen
4 EL Olivenöl
¼ l Weißwein (oder Suppe)
½ kg Kartoffeln
1 Bund Lauchzwiebeln
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1. Zubereitung Fleisch

Schwarte von der Schulter von Ihrem Hörtnagl-Metzger einschneiden lassen.

Die Hälfte der Rosmarinnadeln, abgezogene Knoblauchzehe, Salbeiblätter und Pinienkerne kleinhacken. Salz, frisch gemahlener Pfeffer und zwei Esslöffel Olivenöl hinzugeben.

Die Kräuterpaste in die Einschnitte der Schwarte streichen, anschließend den übrigen Rosmarin auf das Fleisch legen und dieses im restlichen heißen Öl rundherum anbraten.

Danach das Fleisch in einen Bräter geben und in den Backofen schieben, bei 200 Grad 45 Minuten lang braten lassen. Geschälte Kartoffeln und geputzte Lauchzwiebeln grob würfeln, zum Fleisch hinzugeben und weitere 45 Minuten braten lassen.

Aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.