



HOFBAUERS KITCHEN

GUTBÜRGERLICHER SCHICKIMICKI



Hofbauer`s Schweinsbraten



Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	353,0 kJ/ 84,6 kcal
Fett	4,7g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	1,2g
Kohlenhydrate	1,6g
<i>davon Zucker</i>	1,2g
Eiweiß	7,5g
Salz	0,86g

Zutaten:

Suppengrün, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark, Rotwein (halbtrocken) (geschwefelt), Wasser, Schweineschmalz, Kümmel getrocknet, Majoran (frisch), Sojasauce, Gemüsebrühe gekörnt (Gluten, Weizen, Milch, Sellerie, mit Geschmacksverstärker, Aroma), Geflügelbrühe (Weizen, Soja, Sellerie), Schweinebraten, Salz, Pfeffer (schwarz), Senf (mit Konservierungsstoff, Säuerungsmittel)

Enthält Allergene:

Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Soja, Weizen

Deklarationshinweis:

Zu beachten! Die Rohstoffe Ei, glutenhaltiges Getreide, Nüsse, Samen und Kerne jeglicher Art, Soja, Milchprodukte, Sellerie, Fisch und Meeresfrüchte, Weichtiere, Sulfid und Senf werden in der Produktionsküche verarbeitet. Wodurch eine Kreuzkontamination von Allergenen nicht auszuschließen ist.

Hinweise zum Produkt:

Alle Produkte sind sortenrein. Das verarbeitete Getreide stammt aus regionalem Anbau..

Rezeptur

Hofbauer`s Schweinsbraten

PLU :

0

Produktionsmenge: 4

Zubereitung

Menge	Zutaten	Schritt für Schritt
250 g	Suppengrün	Zubereitung Fleisch: Den Schweinebauch abwaschen und abtrocknen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen, die Unterseite nach belieben mit Senf einstreichen. Den Schweinebauch auf die Hautseite in eine Form legen, mit Wasser auffüllen damit die Schwarte bedeckt ist und bei 135 Grad (Ober & Unterhitze) für 1 Stunde in den Backofen schieben. Nach einer Stunde den Schweinsbraten aus dem Backofen holen und das Fleisch umdrehen. Nun mit einem scharfen Messer die Hautseite einritzen. Den Schweinebauch zurück in die Form geben und mit der Hautseite nach oben legen. Bei 150 Grad (Ober/Unterhitze) für 2,5 Stunden im Ofen garen. Nach Ende der Garzeit den Ofen auf 250 Grad (Ober/Unterhitze) stellen und den Schweinsbraten für ca. 15 Minuten ankrusten. Wichtig! Immer wieder nachschauen, da die Schwarte zum Ende schnell verbrennen kann.
175 g	Zwiebel	
10 g	Knoblauch	
50 g	Tomatenmark	
175 g	Rotwein (halbtrocken)	
1.000 g	Wasser	Zubereitung Sauce: Das Suppengemüse und die roten Zwiebeln mit Schale klein schneiden. In einen großen Topf das Schweineschmalz erhitzen und das Gemüse darin anrösten. Das Tomatenmark und den Puderzucker dazugeben und ebenfalls anrösten. Das Gemüse mit dem Rotwein ablöschen und solange köcheln lassen, bis kein Alkoholgeruch mehr vorhanden ist. Am Ende ist eine zähflüssige Masse im Topf. Mit Wasser aufgießen, den Kümmel, Majoran, Sojause, Geflügelbrühe und Gemüsebrühe dazugeben und für 5 Stunden auf niedriger Stufe köcheln lassen. Nach Ende der Kochzeit die Sauce durch ein feines Sieb laufen lassen, und dabei das Gemüse leicht ausdrücken. Nun den restlichen Kümmel und das Salz dazugeben und verrühren. Mit der Speisestärke die Sauce abbinden. Wenn man möchte, kann man vom ausgelassenen Fett im Ofen noch etwas zur Sauce dazugeben.
35 g	Schweineschmalz	
25 g	Sojasauce	
5 g	Majoran (frisch)	
3 g	Kümmel getrocknet	
3 g	Gemüsebrühe gekörnt	Anrichten: Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben aufschneiden. Auf einen Teller legen und Sauce dazugeben. Dazu passen Knödel und Sauerkraut.
25 g	Geflügelbrühe	
1.000 g	Schweinebraten	
15 g	Salz	
7 g	Pfeffer (schwarz)	
20 g	Senf	