

September 2014

Schweinerückenbraten mit Senfkruste

Zutaten:	Zubereitung:
Gewürzmischung herstellen aus: Schwarze Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Korianderkörner, Kümmel, Salz (Insgesamt sollte es ca. 1 EL ergeben) Am besten mit einem Multihacker oder einem Stösel zermahlen.	
1 kg Schweinerücken am Stück	mit der Gewürzmischung einreiben, in einem Bräter oder einer ofenfesten Pfanne ringsherum kräftig anbraten. Deckel auflegen und bei 180 Grad ca. 40 Minuten im Backofen garen , 10 Minuten ruhen lassen . (Im Dampfgarer bei 100 Grad ca. 50 Minuten garen, dann weiter wie unten beschrieben)
Kruste: 1 EL Dijonsenf 1 EL süßer Senf 1 EL scharfer Senf je 1 TL frischer Thymian, Rosmarin und Basilikum (ersatzweise getrocknete Kräuter verwenden) 1 ausgepresste Knoblauchzehe 2 EL Semmelbrösel 2 EL Butter	zu einer Paste vermischen, das gare Fleisch aus dem Ofen nehmen, damit einstreichen und bei maximaler Oberhitze/ Grill für wenige Minuten gratinieren, kurz ruhen lassen und am besten mit dem elektrischen Messer aufschneiden