



Schweineragout in Rapsöl vom Grill 4.5.2013

Zutaten:

60 – 70 dag Schulter
oder Schweineschopf
1 Paar Bratwürstel
1 Käsekrainer
kalt gepresstes Rapsöl
3 feingehackte Knob-
lauchzehen
frische Kräuter der Saison
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Sonnenblumenöl-
Knoblauch-Marinade:
1/16 Liter kalt gepresstes
Sonnenblumenöl
4 – 5 Knoblauchzehen
6 – 8 mittelgroße Erdäpfel
(festkochend)
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Fleisch in 1,5 cm große
Würfel schneiden und mit
Öl und dem gehacktem
Knoblauch 1 Stunde vor
dem Kochen einstreichen.
Kräuter schneiden. Brat-
würstel und Käsekrainer
in ca. 1 cm. dicke Scheiben
schneiden. Den Griller oder
die Bratpfanne auf Be-
triebstemperatur bringen.
Das Fleisch hineingeben
und von allen Seiten abra-
ten. Würzen und Kräuter
untermischen. Nebenbei die
geschnittenen Würstchen
unter Zugabe von Öl scharf
anbraten.

Erdäpfel in kleine Spalten
schneiden. Auf ein Back-
blech legen und mit der Öl-
Knoblauch-Marinade ein-
streichen. Würzen und im
Backrohr bei 180 ° C ca. 30
Minuten im Rohr lassen.

Gutes Gelingen wünscht Helmut Schönberger aus Laakirchen!

SAMSTAGS VON 9.00 BIS 12.00 UHR LIVE VOM SÜDBAHNHOFMARKT