

Schweineschulterbraten mit Bärlauchpesto

Kategorien: Fleisch, Schwein, Gäste

Zutaten für: 8 Portionen

2	kg	Schweineschulterbraten
80	Gramm	Frisch geriebenen Parmesan
2	Bund	Bärlauch
2		Knoblauchzehen
150	ml	Olivenöl
1 1/2	kg	Möhren
		Zucker
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

So wird's gemacht: Bärlauch waschen, grob zerteilen und mit dem Pürrierstab zerkleinern. Nach und nach Öl, Parmesan, gehackten Knoblauch und Salz zugeben und alles zu einer Paste verrühren.

Das Fleisch am Vortag ringsum mit dem Pesto bestreichen und kühl stellen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 225 Grad vorheizen und den Braten in einem großen Bräter in den Backofen geben und ca. 1,5 St braten, dabei ab und an wenden.

Nach 1,5 Std. die geputzten und in Stifte geschnittenen Möhren zugeben, zuckern, pfeffern und salzen und mit dem Bratfond begießen.

Nun den Bräter schließen und alles nochmals 30 min. schmoren.

Hierzu schmecken Ofenkartoffeln!

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann