

GEWÜRZNELKEN

Mit Nelken gespickter Schweinkarreebraten

Zutaten für 4 Personen

1.2 kg Schweinkotelette (mit Speck) am Stück

Nelken

1 dl Erdnussoel

2 dl Bratensauce

Marinade:

2 dl dunkles Bier

Zerstossene Korianderkörner

100 g Honig



Zubereitung:

Alle Zutaten der Marinade vermischen und das Fleisch (min. 20 Minuten) marinieren.

Das Kotelettstück auf der Speckseite gitterförmig einschneiden und mit Nelken spicken.

Im Erdnussoel heiss anbraten, danach bei 160 C° in den Ofen schieben (Kerntemperatur 60C°).

Öfters mit der Marinade übergiessen.

Am Schluss Braten warmstellen und die Marinade mit ca. 2 dl Bratensauce auffüllen, aufkochen, abschmecken und abpassieren.