

Schweinerückenbraten mit Kräutersenfkruste

6 Personen

Zutaten:

800g Schweinebraten (Schweinerücken)
4 Pck. Kräuter, gemischt, TK oder
150 g Kräuter, gemischt wie Thymian, Schnittlauch, Estragon, Bärlauch, Salbei, Rosmarin, Basilikum, Majoran, Oreg
4 Zehe/n Knoblauch, fein gewürfelt
4 Zwiebel(n), fein gewürfelt
6 Scheibe/n Toastbrot, gewürfelt
5 EL Senf, mittelscharf
1 Bund Petersilie, gehackt
4 EL Butter
Salz
Pfeffer
1 Eßlöffel Öl

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Schweinerücken salzen. Alle anderen Zutaten, zu einem homogenen Teig verkneten und rundum den Schweinerücken verstreichen. Den Braten mit der Kräuterkruste hineinlegen und den offenen Bräter in den Backofen geben. 60 Minuten bei 200°C, dann auf 150°C reduzieren und noch mal 30 Minuten backen.

Variation: Diese Kräuterkruste eignet sich auch für einen Kasslerbraten, Römer- oder Kaiserbraten oder eine ganze Putenbrust. Verwendet man geräuchertes Fleisch, dann dieses nicht mehr salzen und auch für den Teig weniger Salz verwenden.

Zubereitungszeit:

ca. 40 Min.
Schwierigkeitsgrad:
normal

Pro Portion:

165 kcal
4g Fett