

Zurück zur Natur - Enns

Sommerliches Schweins-Bratl (Dauer: 3h)

von Eva Wartlik, www.eglseergut.at

Ein schönes Stück Bratlfleisch wird mit Salz, Pfeffer, zerriebenem Rosmarin, zerriebenen Fenchelsamen und zum Schluss mit Zitronenschale eingerieben. (Ich verwende einen gusseisernen Bräter.)

Auf den Boden des Bräters kommen zwei klein würfelig geschnittene Zwiebel und etwas Weißwein.

Der Braten kommt mit der Kruste nach unten in den Bräter, nach einer halben Stunde drehe ich das Bratl um und schneide ich die Schwarte ein (falls ich ein Stück mit Schwarte verwende). Regelmäßig übergieße ich das Bratl.

Dann wieder retour in den Bräter. Die letzte halbe Stunde lasse ich den Deckel offen, damit ich die Farbe der Kruste kontrollieren kann und übergieße das Bratl mit dem eigenen Saft.

Dazu mache ich Rosmarinkartoffel und einen Frühlingsalat mit unserem Dinkelreis.

Da es bei uns am Hof oft ein Bratl gibt, haben wir die Rezeptur einfach an den Sommer angepasst. Es ist spannend, einmal den Knoblauch und den Kümmel wegzulassen und dieses dominante Gewürz wie Kümmel oder eben den Knoblauch durch Fenchel und Zitrone zu ersetzen. Den Rosmarin nicht zu vergessen!