

AEG

Brasilianischer Rahmbraten

Beheizungsart: Feuchtgaren
Feuchtigkeit, mittel
Temperatur: 160 °C
Kerntemperatur: 76 °C
Portionen: 6



1,5 kg Schweinenacken
Olivenöl
Salz
300 ml Geflügelfond
200 ml Sauerrahm

Für die Marinade:
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL schwarzer Pfeffer
½ TL Piment, gemahlen
½ Bund Grüner Koriander
Knoblauch
Zwiebeln
Olivenöl

Benötigt: Mixer, mittelgroßer Bräter

Vorbereitung: Salz, Zucker, Pfeffer, Piment, Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl in einem Mixer zu einer Marinade mixen. Den Schweinenacken mit Salz würzen.

Zubereitung: Den Schweinenacken ringsum in Olivenöl anrösten, die Marinade über den Schweinenacken verteilen und den Geflügelfond angießen. Mitsamt dem Bräter auf die Einschubebene 2 stellen. Im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, mittel“ bei 160 °C bis zu einer Kerntemperatur von 76 °C garen. Den Schweinenacken aus dem Bräter nehmen und tranchieren. Den Bratenfond aufkochen, den Sauerrahm einrühren, abschmecken und servieren.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer