

Mailänder Schnitzelbraten

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (4 Personen)

- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Topf Rosmarin
- » 1 Topf Thymian
- » 1,2kg Schweinebraten
- » Salz & Pfeffer
- » 375ml Weißwein
- » 1 Gemüsezwiebel
- » 400g Zucchini
- » 2 Aubergine(n)
- » 4EL Olivenöl
- » 200ml Tomatensaft
- » Chilipulver
- » 1 Zitrone(n)
- » Petersilie

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

16-20€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Knoblauch schälen und hacken
- Rosmarin und Thymian waschen und abzapfen
- Fleisch rundherum leicht einschneiden
- mit Salz, Pfeffer und Knoblauch einreiben
- Kräuter mit Küchengarn rundherum festbinden
- Braten in Wein einlegen
- 3-4 Stunden kalt stellen, ab und zu wenden

- Zwiebeln schälen und vierteln
- Zucchini und Auberginen waschen
- Gemüse in Stücke schneiden
- Zitrone in Scheiben schneiden
- Petersilie waschen und hacken

Fertigstellung:

- Fleisch aus der Marinade nehmen
- Fleisch im Bräter ca. 90min bei 150°C braten
- nach 40min restliche Marinade angießen
- nach 60min das Gemüse zum Braten geben
- etwas Öl darüber träufeln
- nach 75min das Gemüse mit Tomatensaft ablöschen
- mit Salz und Chili würzen

- Braten mit Gemüse auf einer großen Platte anrichten
- mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren

Nährwerte: 530kcal/E70g/F16g/KH9g pro Portion

angelegt am: 28.08.2002

Rezept-Nr: 55

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke