

Glasiertes Schweinskarree

Zutaten für: 4 Personen

2	kg	Schweinskarree (Kotelettbraten)
3	Stück	Möhren
1	Zehe	Knoblauch
6	Scheiben	Pancetta oder Bacon
1	kg	Drillinge (kleine Kartoffeln)
2	EL	Sojasauce
2	EL	Rohrzucker
1	Stück	Limette
2	EL	Honig
2	Stängel	Rosmarin
100	g	Butter
		Meersalz
		Olivenöl



Zubereitungszeit ca.: 3 Stunden

Zubereitung:

Die Drillinge waschen und im Ganzen in eine Bratreine oder Auflaufform geben. Möhren schälen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden und zu den Drillingen geben. Knoblauch schälen und zu den Kartoffeln pressen oder vorher fein hacken und dann dazu geben. Rosmarinnadeln abzupfen und ebenfalls in die Auflaufform geben. Pancetta grob zerschneiden und in den Bräter geben. Zu dem Gemüse und dem Pancetta einen ordentlichen Schluck Olivenöl geben, kräftig salzen und gut durchmischen.

Das Schweinskarree von oben ca. 10 cm tief ein paar Mal mit einem schmalen Messer einstechen und jeweils ein Stückchen Butter in den Einstich stecken.

Backofen auf 170° Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Glasur die Sojasauce, braunen Zucker, eine Prise Salz, den Saft einer Limette und Honig verrühren.

Das Fleisch mit den Knochen nach unten (wie auf dem Bild) auf die Kartoffeln legen, mit der Glasur bepinseln und auf der untersten Schiene für 2,5 Stunden in den Backofen stellen.

Vor dem Servieren, bepinsle ich das Fleisch gerne nochmal mit etwas Honig, das sorgt für einen wunderbaren Glanz.

Lasst es Euch schmecken!