

SCHWEINSNIERSTÜCK MIT SENF-BUNDZWIEBELQUARK

ZUTATEN

Vorbereiten: Fleisch ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Niedergaren: ca. 4 Stunden

Für 6 Personen

1 kg Schweinsnierstück

Bratbutter oder Bratcrème

Marinade:

2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Bratcrème

2 EL grobkörniger Senf



ZUBEREITUNG

1 Ofen auf 80 °C vorheizen, eine Platte und Teller darin warm stellen.

2 Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Für die Marinade alle Zutaten verrühren, Fleisch damit bestreichen. Rundum in der heissen Bratbutter 10 Minuten anbraten. Fleisch herausnehmen, auf die vorgewärmte Platte legen

und im vorgewärmten Ofen 3½?4 Stunden niedergaren. Die Kerntemperatur soll 60?65 °C betragen. Das Fleisch kann anschliessend bei 60 °C ca. 1 Stunde warm gehalten werden.

3 Fleisch warm in Tranchen schneiden.

Dazu passt ein Broccoli-Kräuter-Kartoffelsalat oder folgende Senf-Bundzwiebel-Sauce:

250 g Quark

2 EL grobkörniger Senf

2 EL Fleischbouillon

1 Bundzwiebel, fein geschnitten

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten verrühren, würzen.