

## Schweinsbraten Niedergaren (Rezept für 4 Personen)

800 gr Schweinsbraten (Nierstück), 200gr/Person  
1 TL Bratbutter

### **Marinade**

1 EL Olivenöl  
1 EL Senf  
½ EL Worcestersauce  
1 Knoblauchzehe (gepresst)  
1 TL Rotweinessig  
½ TL Salz  
½ TL Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Marinade: Salz, Senf, Knoblauch, und Pfeffer mischen, Fleisch mit der Marinade bestreichen, am besten 1 Tag vorher oder so früh wie möglich.
2. In der heissen Bratbutter ringsum ca. 10 Minuten anbraten (Stufe 8).
3. Ofen auf **80 °C** vorheizen, ein Gitter darin vorwärmen.
4. Braten auf das Gitter legen, ein mit Backpapier belegtes Blech darunter in den Ofen schieben. Im vorgeheizten Ofen ca. **2 Stunden** niedergaren.
5. Kerntemperatur **62 °C** betragen.
6. Herausnehmen, **5 Min.** ruhen lassen.

### **Kerntemperatur Schweinebraten – Niedergaren in Ofen & Grill**

- **Kerntemperatur für Schweinebraten rosa:** ca. 55-60 Grad.
- **Kerntemperatur für Schweinebraten halbwegs durch (kaum rosa)** 65 Grad.
- **Kerntemperatur für Schweinebraten durch bzw. vollgar** 70-80 Grad.

## DAZU PASST

- Teigwaren, Morchelsauce
- Reis, Steinpilzsauce
- Stocki
- Rüepli und Erbsli
- Auberginen