

Gesurter Dirndlbraten vom Grilly Kräuterferkel mit Bouillonerdäpfel



Christian Gaspar
Küchenmeister



ZUTATEN FÜR 4 PERS.

Bouillonerdäpfel

500 g	Erdäpfel – speckig, geschält und in 1,5 cm große Würfel geschnitten
40 g	Sellerie
80 g	Karotten
40 g	Gelbe Rüben
20 g	Lauch
20 g	Zucchini
	Gemüsefond oder helle Rindsuppe

Dirndlbraten

1 kg	Dirndlbraten vom Grilly Kräuterferkel, leicht gesurt
------	--

ZUBEREITUNG

Bouillonerdäpfel

Die Erdäpfel und das geschälte Gemüse in 1,5 cm große Würfel schneiden. Alles gemeinsam, außer Lauch und Zucchini, im Fond weich kochen und darauf achten, dass das Gemüse gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zuletzt Zucchini und Lauch begeben – kurz mitziehen lassen und wenn nötig abschmecken.

Dirndlbraten

Das Fleisch an der Hautseite kreuzweise einschneiden und mit frischem Pfeffer würzen. Mit etwas Apfelessig beträufeln und bei 150 °C im vorgeheizten Rohr ca. 90 Minuten braten. Dabei öfters mit etwas Wasser untergießen, damit ein guter Saft entsteht.

Anmerkung

Als Dirndl wird die Keule bzw. der Schlögel vom Schwein bezeichnet. In diesem Fall von jungen Tieren in einer leichten Surlake eingelegt. Gemüse wie Brokkoli oder grüne Bohnen passen ausgezeichnet dazu.

Gutes Gelingen!