



### Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger

## Jungschweinbraten mit Ludwigs Leibspeis

**Zutaten für 4 Personen:**



*(Zeit: 50 Min. / Garzeit: 4 Std. / Ziehzeit: 12 Std.)*

**Für den Braten:** 1,5 kg Jungschweinschulter mit Schwarte ohne Knochen, 2 EL „Ludwigs Leibspeis“, „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle

**Für die Rahmschwammerl:** 300 g gemischte Pilze, 4 EL Ghee (Butterschmalz,) 2 EL Zwiebeln klein gewürfelt, 150 g Crème fraîche, 2 EL Schnittlauch in Röllchen geschnitten

**Schweinebraten:** Die Schwarte der Schweineschulter kreuzweise einschneiden (Vorsicht: nur die Schwarte, nicht das Fleisch!), ordentlich mit „Ludwigs Leibspeis“ einreiben und 12 Stunden im Kühlschrank in Klarsichtfolie verpackt marinieren. Backofen auf 100 °C vorheizen. Den Braten mit der Schwarte nach unten ca. 3 Stunden bei 100 °C garen. Nach 3 Stunden umdrehen und noch einmal salzen. Eine weitere Stunde garen, dann Backofen auf Grillfunktion umschalten und die Schwarte ca. 15 Minuten kross backen.

**Rahmschwammerl:** Geputzte Pilze klein schneiden und in 2 EL Ghee anbraten. Zwiebeln dazugeben und mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Schnittlauch verfeinern. Mit jeweils einer Scheibe Braten auf 4 Tellern anrichten.

**Dazu passen Semmelknödel und eingelegte schwarze Senfkörner:**

Die Rezepte finden Sie unter [www.bio-feinschmecker.de/bayern](http://www.bio-feinschmecker.de/bayern).

