

**LUDWIGS
LEIBSPEIS**



ZUTATEN

Für 4 Personen:

1,5 kg Jungschweinschulter
mit Schwarte ohne Knochen

2 EL "Ludwigs Leibspeis"

Salz

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

150 ml Brühe

Jungschweinebraten

Schweinebraten:

Die Schwarte der Schweineschulter kreuzweise einschneiden (Vorsicht: nur die Schwarte, nicht das Fleisch!), ordentlich mit „Ludwigs Leibspeis“ einreiben und 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

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. – Vorsicht, sobald die Kruste bräunt geht es recht schnell!

Rahmschwammerl:

Geputzte Pilze klein schneiden und in 2 EL Ghee anbraten. Zwiebeln dazugeben, mit Brühe ablöschen, nach 2 Min. mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Schnittlauch verfeinern. Mit dem Braten auf 4 Tellern anrichten. Dazu passen Semmelknödel und eingelegte schwarze Senfkörner.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezepte