

## **Schweinsbraten vom Grill/Ofen**

- Vorgehen:
1. Fleisch mind. 1 h vor Zubereitung aus Kühlschrank nehmen.
  2. Backofen auf 260 °C vorheizen.
  3. Fleisch würzen (Pfeffer und Salz oder mit einer Fleischgewürzmischung)
  4. Fleisch in den Ofen geben und braten bis schöne Farbe.
  5. Ofenhitze reduzieren auf 180°C und fertig garen.
  6. Empfohlene Zeiten: 1kg Total ca.1.5 Stunden  
Jedes weitere kg +0.5 Stunden
  7. Wir empfehlen folgende Kerntemperaturen:

Schweinhals	75°C
Schweinhüftli	72°C
Schweinschulterbraten	75°C
  8. Am Ende lassen Sie den Braten noch ca. 10 min. ruhen (Saftausgleich)

En Guete!!!!