

Monatshit zum Juli - Rezept:

Schweins-Costini (Brustspitz) à 9.80/kg

Keller's Rezeptsdienst

Nr. 174	Juli	2017
Schweins-Costini süssauer		

ZUTATEN für 8 Personen:

- 2.5kg Schweins-Costini (Brustspitz)
- 2 EL Olivenöl
Salz, Schwarzer Pfeffer
- 3 Stk Schalotten gehackt
- 50 g Getrocknete Aprikosen gehackt
- 6Stk Feste Aprikosen
- 3 Stk Lorbeerblätter
- 1 Zimtstengel
- 5 Nelken
- 0.7L Apfelsaft
- 5 Zitronenmelisseblätter



ZUBEREITUNG

1. Die Costini in eine ofenfeste Form geben. Mit Olivenöl bepinseln, mit Pfeffer und Salz würzen.
2. Die frischen Aprikosen in Schmitze schneiden, mit den gehackten Schalotten, den gehackten Aprikosen und den Gewürzen über die Costini streuen. Apfelsaft dazugeben mit Folie abdecken und in den kalten Backofen schieben. Bei 175 Grad 2 Stunden schmoren lassen.
3. Saft und Früchte abschöpfen, pürieren und nach Bedarf nachwürzen. Danach über das Fleisch gießen. Mit Zitronenmelissenblätter garnieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg!