



MATTHIAS NYS
Kammäleon, Solingen
Wurzeln in Frankreich und England

Schweinebraten

MIT PUFFBOHNEN & KERBEL

ZUTATEN für 4 Personen

- 1 EL Olivenöl
- 1 kg Schweinebraten
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 kg frische Puffbohnen
- 20 g Butter
- 5 Stängel Kerbel
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Vorbereitungszeit: 30 Min.
Koch- / Backzeit: 110 Min.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem ofenfesten Schmortopf bei geringer Hitze erwärmen, Fleisch und Knoblauch dazugeben.

Deckel auflegen und, sofern möglich, 200 ml. Wasser hineingießen. Das Fleisch bei geringer Hitze 90 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Bohnen aus den Schoten lösen, von den Häutchen befreien und in kochendem Salzwasser ca. 30 Minuten garen. Puffbohnen vorsichtig abgießen, mit Butter vermischen und warmstellen. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 240° C (Umluft 220° C) im offenen Topf in etwa 15 Minuten knusprig braten

Den Schweinebraten mit feingehacktem Kerbel bestreuen und mit Puffbohnen servieren.