

## **Svinekam**

für 4 Personen

### **Zutaten:**

- 1,5 kg Svinekam uden ben med svær  
(Schweinerücken ohne Knochen mit Schwarte)
- 3-4 Lorbeerblätter
- 30-40 g Salz
- 3-4 g Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Schwarte mit einem scharfen Messer in parallele Streifen schneiden. Nur so weit hineinschneiden, dass die Fettschicht berührt wird. Gerne wird das in unserer Fleischerei für Sie vorbereitet. Eine Auflaufform (gerne auch Römertopf) mit ca. 2 cm Wasser füllen, den Braten mit der Schwarte nach unten in das Wasser legen und so 2 Stunden liegen lassen. Nur die Schwarte darf im Wasser liegen.

Den Braten von außen leicht salzen und pfeffern, aber kräftig Salz zwischen die Schwartenstreifen reiben. 3-4 Lorbeerblätter zwischen die Schwartenstreifen stecken. Dann zurück in die Auflaufform (Römertopf) geben, diesmal mit der Schwarte nach oben (ohne Deckel). Um eine knusprige Schwarte zu erhalten, darauf achten, dass der Braten gleichmäßig in der Höhe liegt. Eineinhalb Stunden bei 180 °C (am besten ein Kernthermometer

verwenden (60 °C), dann noch einmal 10 Minuten bei hoher Temperatur braten, bis eine knusprig braune Schwarte zu erkennen ist. Den fertigen Svinekam 5 Minuten ruhen lassen, ohne dabei die Schwarte abzudecken, damit sie knusprig bleibt.

Den Bratensaft abgießen, einkochen, abschmecken und mit einer Mehlschwitze oder mit Saucenbinder andicken.

Als Beilage empfehlen wir Salzkartoffeln/Knödel und Rotkohl.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich gerne an unser Fachpersonal an der Fleischtheke.