



## Schweinschuft/nuss Niedergaren von Matteo Delucchi

Mengen für 25 Personen

Geeignet mit Braten, Hals, Nuss, Huft, etc.

150g Fleisch pro Person gerechnet, reicht gut als Beilage für ein Lager mit Kinder & Jugendlichen.

Tags: Einfach, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Ital. Kräutermischung

Ausrüstung: Backblech

3.75 kg Schweinehals      Marinieren (ohne Salz, entzieht Fleisch den Saft) und auf grosser Hitze kurz anbraten bis das Fleisch auf allen Seiten braun ist.  
Bei 60°C - 65°C für 2-3h in den Backofen.

Erst nach der Zeit im Backofen mit Salz würzen.

Tranchieren und servieren.