

Zutaten

- 150 g Duroc Schweinerücken
- Kochateliers Salz „Gewürzter Pfeffer“
- Kochateliers BBQ-Salz „Glutsbrüder“
- 1 Paprika
- 1 Schalotte
- Ein Zweig Thymian
- Weißer Balsamico Essig
- Salz, Olivenöl
- Kochateliers Mediterranes-Salz „Wunderwaffe“
- 200 g junge Kartoffeln (Drillinge)
- Olivenöl
- Kochateliers Paprika-Salz „Aufgepeppt“

Hauptgang, vom Grill

Rücken vom Duroc Schwein mit Paprika und Thymian

Entdecken Sie unser köstliches Duroc Schwein Rezept mit Paprika und Thymian. Jetzt nachkochen und die Aromen genießen! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Schweinerücken putzen und von allen Seiten großzügig würzen. Bei 80°C im Ofen garen, ohne vorher anzubraten. Ein ganzer Schweinerücken benötigt ca. 1,5 Stunden, einzelne Steaks ca. 20 Minuten. Die Kern-Temperatur sollte knapp unter 70°C liegen, bevor der Rücken einer gut vorgeheizten Grill-Pfanne mit von beiden Seiten angebraten wird.
2. Paprika vierteln, Kerne entfernen und die Schalotte schälen. Beides in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten, Paprika hinzugeben. Mit einem Spritzer Balsamico-Essig ablöschen und würzen.
3. Kartoffeln waschen und halbieren. Großzügig mit Olivenöl marinieren und würzen. Dann die Kartoffeln auf einem Backblech gleichmäßig verteilen.
4. Bei Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten bei 200°C backen, bis die Kartoffeln goldbraun sind.