



Rezept für 12 Personen

Schweinerücken & Rosmarinkartoffeln & Caponata

3 kg Schweinerücken	Schweinerücken leicht einritzen.
2 Knoblauch	Knoblauch, Rosmarin und Salbei fein hacken und mit Olivenöl, Salz & Pfeffer zu einer Paste verrühren und damit den Braten einmassieren.
5 Zweige Rosmarin	Den Braten in einem Bräter von allen Seiten kräftig anbraten,
16 Salbeiblätter	bis er goldbraun ist, mit Weißwein ablöschen und ca. 75–90 Minuten garen.
6 EL Olivenöl	Währenddessen gelegentlich mit dem Bratensaft übergießen.
300 ml Weißwein	Mit dem Bratensaft servieren.
grobes Meersalz	Backofen, 180°C Ober-/Unterhitze, Kerntemperatur 70 °C
Schwarzer Pfeffer	
48 Kartoffeln	Kartoffeln waschen, evtl. Halbieren, Rosmarin fein hacken und mit
Rosmarin	Olivenöl, Salz & Pfeffer über die Kartoffeln geben.
Olivenöl	Backofen, 180°C Heissluft, ca. 45 Minuten backen
Salz & Pfeffer	
6 Auberginen	Auberginen und Zucchini in Würfel schneiden und gut salzen, 30 Min. lang
6 kleine Zucchini	ziehen lassen, in ein Sieb geben, abspülen, ausdrücken und trocken tupfen.
6 Paprika	Paprika, Zwiebel und Sellerie Würfeln und nacheinander in Olivenöl anbraten.
6 Tomaten	Tomaten überbrühen, abschrecken und Haut abziehen, dann würfeln.
2 Gemüsezwiebel	Das Gemüse in ein Backblech geben, Knoblauch fein hacken und dazu geben.
6 Stangen Sellerie	Mit dem Essig ablöschen, passierten Tomaten, Rosinen, Kapern) und
600 ml Tomatensugo	Pinienkerne zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3 EL Pinienkerne	Auberginen & Zucchini in Öl frittieren und zum Gemüse geben und im
6 EL Rosinen	Backofen, 160°C Heissluft, ca. 45 Minuten backen
3 Zehe Knoblauch	
3 TL Kapern	
6 EL Weißweinessig	
3 TL Honig	
12 EL Olivenöl	
Salz & Pfeffer	