

# Schweinsschutter im Coffee-Rub mit Coleslaw und Bratkartoffeln



Meine Wahl.



Gesamtzeit: 1 h 15 min



Aktivzeit: 30 min



Mittel



## Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg** Schulter vom Schweizer Schwein
- 2 EL** Instantkaffee
- 1 EL** Rohrzucker
- 2 EL** Paprikapulver
- 1 TL** Knoblauchpulver
- 1 TL** Fenchelsamen, im Mörser fein zerstoßen
- 1 TL** getrockneter Rosmarin
- 0.5 TL** Cayennepfeffer
- 1 TL** Salz
- 0.5 TL** Pfeffer (1)
- 2 EL** HOLL-Rapsöl
- 400 g** Weisskabis
- 160 g** Rüebl
- 1 Bund** Schnittlauch
- 100 g** Crème fraîche
- 2 EL** Apfelessig
- 1 EL** Senf
- 1 EL** Zitronensaft
- 2 TL** Zucker
- Salz, Pfeffer (2)
- 800 g** festkochende Kartoffeln
- 3 EL** Bratbutter
- Salz

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 889** kcal
- 69 g** Eiweiss
- 46 g** Kohlenhydrate
- 10 g** Fett



Glutenfrei



enthält Laktose

## Zubereitung

- 1 Fleisch trocken tupfen. Kaffee bis und mit Pfeffer (1) mischen. Fleisch rundum damit einreiben.
- 2 Fleisch in einem Bräter im heissen Öl rundum ca. 5 Minuten anbraten. Fleisch im auf 140 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 75 Minuten zugedeckt braten. Deckel entfernen, ca. 45 Minuten fertig garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 78–80 °C erreicht hat.
- 3 Weisskabis vierteln, in feine Streifen schneiden, Rüebli rüsten, grob reiben, beifügen. Schnittlauch fein schneiden, mit Crème fraîche bis und mit Zucker mischen, würzen. Bis zum Servieren kühl stellen.
- 4 Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten garen. Ohne Deckel unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten goldbraun braten, salzen.
- 5 Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. In Tranchen schneiden, mit Coleslaw und Bratkartoffeln anrichten.