Schweinsschulter im Coffee-Rub mit Coleslaw und Bratkartoffeln

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Aktivzeit: 30 min

Mittel

Zutaten

für 4 Personen

1 kg	Schulter vom Schweizer Schwein
2 EL	Instantkaffee
1 EL	Rohzucker
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	Rüebli
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.