

Netzbraten



Portionen: 6
Vorbereitungszeit: 30 min.
Garzeit: 1 h 15 min.
Gesamtzeit: 1 h 45 min.

Zutaten

- * 1 kg Schweinefleisch oder Lungenbraten
- * Salz
- * Pfeffer
- * Zitronensaft
- * 10 dag Speck
- * 1 Netz

Zubereitung

Fleisch mit Salz, Kümmel und Zitronensaft einreiben, (Lungenbraten mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt bestreuen), in eine Pfanne mit heißem Fett legen und öfters übergießen.

Im Rohr dünsten. Dann staubt man den Saft mit wenig Mehl, lässt dieses anbraten oder rösten, gießt wieder auf und verkocht es gut.