

Sommerspeckbraten

(4 Personen)

Zutaten: 1kg Speck (nicht geräuchert oder gesalzen)

Senf

Salz

Pfeffer

6 Ei Holundergelee

Speck mit Senf, Salz, Pfeffer und Holundergelee über Nacht marinieren.

Aus der Marinade nehmen, in eine Gratinform legen etwas Holundergelee darüber giessen und bei 140 Grad 2 Std.im Backofen garen. Danach etwas ruhenlassen.

Sauce: 1dl Weisswein

1dl Holundergelee

3dl Wasser

1Ei Demi-glace

Alles zusammen aufkochen und über den geschnittenen Braten giessen.

E Gnete wünscht Sylvia Strahm

