

Schweinerücken mit Kräuter-Marinade

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

8 Schb.	Schweinerücken	200 ml	Sherry
2 El.	Öl	2 El.	Zitronensaft
100 g	Zwiebeln, gewürfelt	2	Knoblauchzehen, gepresst
1 Tl.	Rosmarin	1 Tl.	Thymian
	Pfeffer	400 g	Zucchini
800 g	Kartoffeln, festkochend		

Zubereitung:

Den Schweinerücken nebeneinander in die Fettpfanne legen. Sherry, Öl, Zitronensaft, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Rosmarin, Thymian und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und mit einem Esslöffel über das Fleisch geben. Abgedeckt ca. 4 Stunden kalt stellen; zwischendurch einmal wenden. Fettpfanne mit den marinierten Schweinerücken in den Garraum schieben. Einstellung: Dampf-Druckbrat-System; 190°C, Einschubebene: 4, Zeit: 15 Minuten. Die Zucchini waschen, schälen, längs halbieren und in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. Gemüse über dem Fleisch verteilen. Einstellung: Dampf-Druckbrat-System; 190°C, Einschubebene: 4, Zeit: 20 Minuten.
Dazu: Baguette.