



Florentiner Schweinebraten

750 g Kotelettstrang (Ein ausgelöstes Stück Rücken vom Schwein)

2 Stk. Knoblauchzehen

5 Stk. Rosmarin (Ästchen)

etwas Küchengarn

etwas Olivenöl

1 kg Kartoffeln

600 g Zucchini

1 Do. Tomaten (groß)

etwas Fleischbrühe

etwas Rotwein

40 ml Tomatenmark (Ein Schnapsglas voll)

- 1 In einem kleinen Behälter feingehacktes Rosmarin (1 Ast), Knoblauch (1 Zehe),
- 2 Salz, Pfeffer und Olivenöl (3 EL) vermischen. Mit einem scharfen Messer etwa 1 Zentimeter tiefe Taschen in das Fleisch schneiden.
- 3 Auf jede Seite mindestens vier Stück. Die Taschen unter Zuhilfenahme der Messerspitze oder eines Löffels mit der Gewürzmischung befüllen.
- 4 4 Zweige vom Rosmarinstrauch abschneiden und sie mit dem Küchengarn am Braten befestigen. Gut salzen und pfeffern.
- 5 Den Braten nun in die Mitte des Dutch-Ovens legen. Die Zucchini in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln achteln und etwa gleichgroße Kartoffelstücke sowie den restlichen gehackten Knoblauch daraufgeben.
- 6 Eine große Dose Tomaten öffnen und die Tomaten ein- bis zweimal durchschneiden, den Rest des Doseninhalts darüber verteilen. Den Rest der Olivenöl- Gewürzmischung über das Gemüsebett geben, ein Glas Wein, ein halbes Glas Fleischbrühe und 4 cl (ein großes Schnapsglas) Tomatenmark sind die letzten Zutaten.
- 7 Mit viel Oberhitze und mittlerer Hitze von unten 70 Minuten garen. In nicht zu dicke Scheiben schneiden und das butterweiche Fleisch auf dem Gemüsebett servieren.