

Schweinskotelettbraten mit Hörnligratin

Hauptspeise für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Marinieren ca. 12 Std. oder über Nacht
Grillieren: ca. 1 1/4 Std.

Zutaten:

BRATEN

- 1 EL Rosmarinnadeln
- 1/2 EL schwarze Pfefferkörner
- 2 EL grobkörniger Senf
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Erdnussöl
- 1 1/4 kg Schweinskoteletts am Stück (Kamm vom Metzger abschneiden und Haut auf der Rückseite entlang der Knochen einschneiden lassen)
- 1 TL Salz

GRATIN

- 8 dl Milchwasser (1/2 Milch/1/2 Wasser)
- 3/4 TL Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 1 Birne
- 250 g Hörnli
- 50 g geriebener Sbrinz
- 2 Rosmarinzwieglein



Zubereitung:

BRATEN

1. Rosmarin fein hacken, Pfefferkörner zerdrücken, mit Senf, Zitronensaft und Öl verrühren. Fleisch mit der Hälfte davon bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. oder über Nacht marinieren. Restliche Marinade zugedeckt kühl stellen.
2. Fleisch ca. 2 Std. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abstreifen, salzen.
3. Bei mittlerer Hitze rundum ca. 15 Min. grillieren. Fleischthermometer an der dicksten Stelle so einstechen, dass es den Knochen nicht berührt.
4. Bei niedriger Hitze ca. 1 Std. fertig grillieren, dabei den Braten gelegentlich mit der restlichen Marinade bestreichen. Die Kerntemperatur beim Schweinskotelett sollte ca. 60 Grad betragen.

GRATIN

1. Milchwasser in eine weite Aluschale geben.
2. Auf dem Grillrost bei mittlerer Hitze aufkochen, würzen. Birne in Schnitze schneiden, mit Hörnli und Käse daruntermischen. Rosmarin darauf legen. Auf dem Warmhalterost bei niedriger Hitze ca. 30 Min. gratinieren.



Plat principal pour 4 personnes

Mise en place et préparation: env. 50 min
Laisser mariner: env. 12 h ou pendant la nuit
Faire griller: env. 1 1/4 h

Ingrédients:

RÔTI

- 1 cs d'aiguilles de romarin
- 1/2 cs de grains de poivre noir
- 2 cs de moutarde à l'ancienne
- 1 cs de jus de citron
- 2 cs d'huile d'arachide
- 1 1/4 kg de côtes de porc d'une pièce (à faire préparer par le boucher en incisant la peau sur le côté arrière le long de l'os)
- 1 cc de sel

GRATIN

- 8 dl de lait coupé d'eau (1/2 lait/1/2 eau)
- 3/4 de cc de sel
- un peu de poivre du moulin
- 1 poire
- 250 g de cornettes
- 50 g de sbrinz râpé
- 2 brins de romarin



Préparation:

RÔTI

1. Hacher finement le romarin, écraser les grains de poivre, mélanger avec la moutarde, le jus de citron et l'huile. Badigeonner la viande avec la moitié de ce

Rôti de côtes de porc et gratin aux cornettes

Konzipiert für Leute mit wenig Platz und für alle, die auch unterwegs nicht auf die Wurst vom Grill verzichten möchten – die Tisch- und Picknickgrills von Campingaz® sind kompakt, einfach tragbar, schnell einsatzbereit und stark in der Leistung.

Conçus pour les petits espaces et pour les personnes qui apprécient les barbecues en route ou en plein air – les grils de table et pour le pique-nique Campingaz® sont compacts, faciles à transporter et très puissants.



Fargo™

- Grillfläche: 1500 cm², emailliert
- Klappbare Füße, als Tragegriffe einsetzbar
- Fettauffangschale
- Leistung: 4,5 kW
- Gewicht: 7 kg
- Surface de cuisson: 1500 cm², émaillée
- Pieds repliables, se transformant en poignées
- Lèchefrite
- Puissance: 4,5 kW
- Poids: 7 kg



Nicht auf Vorrat grillieren. Das Grillgut schmeckt am besten, wenn es direkt vom Rost auf den Teller kommt.
 Ne pas conserver une viande grillée. Le mieux est de la manger directement à la sortie du grill.

- mélange, laisser mariner à couvert env. 12 h ou pendant toute la nuit au réfrigérateur. Réserver le reste de marinade au frais.
2. Sortir la viande env. 2 h avant de la griller du réfrigérateur. Racler la marinade, saler.
 3. Faire griller sur feu moyen sur toutes les faces env. 15 minutes. Piquer le thermomètre à viande dans la partie la plus charnue sans toucher l'os.
 4. Terminer la cuisson sur feu minimal pendant env. 1 h, en badigeonnant le rôti de temps en temps avec le reste de marinade. La température à cœur de la viande devrait être d'env. 60° C.

GRATIN

1. Verser le lait coupé d'eau dans une barquette en aluminium.
2. Porter à ébullition sur la grille de cuisson sur feu moyen, assaisonner. Couper la poire en tranches, incorporer avec les cornettes et le fromage. Poser le romarin dessus. Faire gratiner sur la grille de mijotage env. 30 minutes.



3 in 1 Grill CV

- Grillfläche: 645 cm², antihaftbeschichtet
- 3 in 1: kochen, grillieren, braten
- Mit Topfkreuz, Grillrost und Kontaktgrillplatte
- Betrieb mit Campingaz®-Kartuschen
- Leistung: 1,5 kW
- Gewicht: 5,6 kg
- Surface de cuisson: 645 cm², anti-adhérente
- 3 en 1: cuire, griller, rôti
- Avec support pour casseroles, grille et plaque de cuisson
- A utiliser sur cartouches Campingaz®
- Puissance: 1,5 kW
- Poids: 5,6 kg

Camping Kitchen® Grill

- Grillfläche: 1150 cm², antihaftbeschichtet
- 2-Flammenkocher inkl. Grillplatte
- Wasserschale für Fettauffang
- Betrieb mit Campingaz®-Behälter
- Leistung: 1,7 kW + 2,3 kW
- Gewicht: 5,9 kg
- Surface de cuisson: 1150 cm², anti-adhérente
- Réchaud 2 feux, incl. plaque pour griller
- Réservoir d'eau pour recueillir la graisse
- A utiliser avec les réservoirs Campingaz®
- Puissance: 1,7 kW + 2,3 kW
- Poids: 5,9 kg

