



Chämibraten vom Schweins Ribeye

Polentaschnitten / Stangensellerie



5 Personen

ZUTATEN

1 kg Chämibraten von der Metzgerei Stutzer und Flüeler

Temperaturfühler

Polentaschnitten

120 g Polenta Bramata
4 dl Gemüsebouillon
2 dl Vollmilch
50 g Zwiebel
20 g Knoblauch
100 g Parmesan gereift

Salz, Pfeffer, Lorbeer, Butter

ZUBEREITUNG

Das Fleischstück: Unser Chämibraten vom Hohrücken des Obwaldner Schweins wird mit Pfeffer und anderen Zutaten mariniert und anschliessend kalt geraucht, um sein einzigartiges Aroma zu entfalten. Gebeizt im Pökelsalz kann man ihn am besten mit einem Rippli vergleichen, welches dank dem durchwachsenem Hohrücken, beim Backen oder Niedergaren wunderbar saftig und zart bleibt. Da er fixfertig gesalzen und gewürzt ist, ist es einer der einfachsten Bratenstücke in unserem Sortiment.

Das Schöne an diesem Bratenstück ist, dass er keinerlei Vorbereitung benötigt, keine besonderen Kochkenntnisse erfordert und jedem perfekt gelingt.

Bei 72°C Kerntemperatur ist der Chämibraten perfekt. Je langsamer er auf diese Temperatur gebracht wird, desto saftiger bleibt er nach dem Anschnitt. Ohne Anbraten, ohne Würzen, direkt bei 90°C Umluft in den Ofen.

Da die Fleischfasern durch das Rauchen schon geschlossen sind, tritt kein Fleischsaft aus und bleibt wunderbar saftig.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)