

# Brat-Teller

Alles gut und kross gebraten. Nichts in Wasser gegart oder in einer Sauce geschmort. Keine Crème fraîche, kein Rotwein oder Weißwein.

Um die Zucchini- und Aubergine-Scheiben schön kross zu bekommen, brate ich sie separat vor dem Braten des Schweinebauchs in zwei Pfannen an. Auberginen saugen viel Öl beim Braten, deswegen ist meistens ein zusätzlicher Schluck Olivenöl vor dem Braten des Schweinebauchs notwendig.

Dazu schön gebratene Pilze.

Und für das gebratene Gemüse frischer Thymian und Rosmarin. Und natürlich eine Portion Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:794]