

Sächsischer Frischlingsrücken in der Kruste

Einen bratfertigen Frischlingsrücken (ca. 2,5 kg) auf einen Spieß stecken, damit der Rücken gerade bleibt. Dann mit Salz, 50 g gestoßenen Wacholderbeeren und 40 g grob gemahlenem schwarzen Pfeffer einreiben.

¼ Pfund gewürfelten, fetten Speck in einen Bräter geben. Den Rücken zunächst scharf anbraten und dann bei reduzierter Hitze 40 Minuten garen.

In der Zwischenzeit eine Mischung aus 500 g zerbröseltem Schwarzbrot, 20 g Zimt, 20 g Nelkenpfeffer und 60 g Zucker herstellen.

Den Frischlingsrücken dann mit 4 Eiweiß bestreichen, die Bröselmischung darüber streuen und gut andrücken.

Danach nochmals 20 Minuten im Ofen weiter garen und dabei ständig mit flüssiger Butter beträufeln.

Der fertige Braten wird mit Maronen, Pfifferlingen, Preiselbeersahne, Kartoffelklößen und Rotkraut serviert.

