



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## GRIECHISCHE SCHWEINESCHULTER MIT ORZO-NUDELN



### HAUPTZUTAT

Schwein

### ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

### PORTIONEN

4

### ZUTATEN

- 1,6 kg Schweineschulter, mit Knochen
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
- Olivenöl
- 5 g frischer Oregano
- 5 g frischer Thymian
- 5 g frischer Rosmarin
- 5 g frischer Salbei
- 2 Zitronen, entsaftet
- 1 Knoblauchknolle
- 6 Schalotten, halbiert
- 100 g schwarze Oliven
- 70 g Kapern
- 500 ml Hühnerbrühe
- 65 ml trockener Weißwein
- 500 g Orzo-Reisnudeln
- 45 ml Olivenöl

### ZUBEREITUNG

- 1) Die Schweinehaut am Vorabend gut mit Salz würzen.
- 2) Über Nacht unbedeckt im Kühlschrank trocknen lassen.
- 3) Den Backofen auf 210 °C (200 °C Umluft/Gast Stufe 3) vorheizen.
- 4) Die Schweineschulter in einen 27 cm großen ovalen Bräter von Le Creuset legen.
- 5) Die Hautseite gut einschneiden und reichlich mit Olivenöl beträufeln.
- 6) Kräuter, Zitronensaft, Knoblauch, Schalotten, Oliven und Kapern um die Schweineschulter verteilen.
- 7) Brühe und Weißwein dazugießen. Dabei darauf achten, die Haut nicht zu erwischen.
- 8) Deckel auflegen und 4 Stunden lang langsam im Ofen garen.
- 9) Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) hochschalten, den Deckel vom Bräter nehmen und das Fett, dass sich aus dem Schweinefleisch gelöst hat, abschöpfen.
- 10) Die Flüssigkeit abgießen und die Schweineschulter erneut für etwa 1 Stunde in den Ofen schieben.
- 11) Die Haut gegen Ende unter der Grillfunktion des Backofens grillen, wenn sie noch nicht knusprig ist.
- 12) Den Orzo-Reisnudeln in kochendem Wasser al dente kochen, in Olivenöl schwenken und würzen.
- 13) Zum Servieren beiseite stellen.
- 14) Das Fleisch aufschneiden und in der heißen Sauce mit dem warmen Orzo und nach Belieben mit noch mehr frischen Kräutern servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)