



## ROLLE VOM PUR DUROC HOHRÜCKEN

Für die Rolle vom Pur Duroc Hohrücken mischen wir Fleischkäsebrät mit Pistazien, Pinienkerne und frischer Petersilie. Den Pur Duroc Hohrücken drei mal längs einschneiden und zu einer gleichmässigen Platte klopfen. Die Masse mit einem ausgesparten Rand auf der Platte verteilen, eng einrollen, binden, vakuumieren, Sousvide garen, kurz anbacken und servieren. Wenn kein Sousvidegarer zur Hand ist kann man den Braten auch 2.5h bei 80°C niedergaren und im Anschluss kurz anbraten für die Röstaromen.

In Zusammenarbeit mit [Ready4Meat](#).