

## **- Pökelrolle -**

### **Zubereitungsempfehlung**

Sie haben 2 Möglichkeiten, die Pökelrolle zu garen.

Variante 1: Die Rolle in Wasser garen. Dabei ist es wichtig, die Rolle erst in das kochende Wasser zu tun. Salz zur Würzung braucht man nicht. Man kann dem Kochwasser Pfefferkörner, Zwiebeln, Lorbeerblatt und ggf. Piment zugeben. Man rechnet mit einer Zubereitungszeit von 1 Stunde pro kg. Das Wasser sollte leicht köcheln.

Variante 2: Die Rolle im Backofen garen. Dabei wird die Rolle in Alufolie gewickelt. Sie wird kräftiger. Im Backofen benötigt man ca. 100 - 200 Minuten bei 160 Grad Heißluft (bei ca. 1,5 - 2 kg). Am sichersten ist die Verwendung eines Kerntemperaturfühlers (erhalten Sie auch in unseren Geschäften). Wer das Fleisch eher etwas bissfest möchte, sollte eine Kerntemperatur von 72 Grad erreichen, wer es weicher möchte, sollte 78°C bevorzugen.

**Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!**

*Ihre Fleischerei Kadach*