

## KRONENBRATEN



### Menù-Zutaten

100 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81  
50 g Fiokki - PC0  
50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91  
Lardo Patanegra (Speck vom „Pata Negra“-Schwein) - 2B9  
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

### Zutaten

Bratenschnur  
Alufolie  
Backpapier  
Lorbeerblätter  
100 g Salsiccia (ital. Bratwurst)  
300 g Hackfleisch vom Schwein,  
900 g Schweinerippchen im Ganzen

Chef: Barbara Benvenuti

Glutenfrei

### Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Kräutersalz würzen. Eine Kugel formen, diese seitlich mit den Speckscheiben umwickeln und mit dem Rippenstück, das zuvor auf der Oberseite begradigt wurde einfassen. Alles mit Bratenschnur fixieren und mit Rosmarinzweigen garnieren. Die Spitzen der Rippchen mit eingedrehter Alufolie umwickeln.