

## 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 Hackfl eisch 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 Rosmarinzwiegen garnieren. Die Spitzen der Rippchen mit eingedrehter Alufolie umwickeln.