



## COPPIETTE DI MAIALE

**Vor- und Zubereitungszeit:**  
ca. 10 Min.

**Marinieren:** 24 Std.

**Trocknen:** ca. 8 Std.

**Ergibt:** ca. 500 g

### Zutaten

- ⇒ 1 kg Schweinefilet, in ca. 3 cm breiten Längsstreifen
- ⇒ 20 g Salz
- ⇒ 10 g gemahlener Koriander
- ⇒ 10 g Fenchelsamen, im Mörser zerkleinert
- ⇒ 10 g Peperoncino-Flocken
- ⇒ 3 dl Rotwein

### Zubereitung

Fleisch mit Gewürzen und Rot-

wein ca. 24 Std. im Kühlschrank marinieren.

### Trocknen

Fleisch abtupfen, die Enden auf Zahnstocher aufspießen, zwischen das Backofengitter klemmen und in den Ofen hängen. Die ersten 15 Min. bei 120 Grad, dann ca. 8 Std. bei 60 Grad trocknen (bei geöffneter Backofentüre). Das Fleisch sollte sich biegen, aber nicht brechen lassen.

**Tipp:** Gitter auf vier grosse volle PET-Wasserflaschen stellen. Dann lässt sich das Fleisch ganz einfach aufhängen.