Großmutters Schweinsbraten

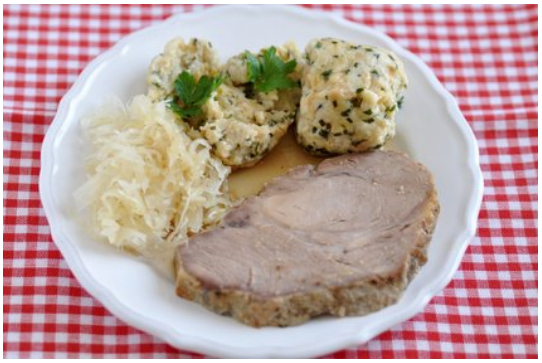
Ein tolles Sonntagsessen gelingt mit dem Rezept für Großmutters Schweinsbraten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

1 kg	Schopfbraten (oder Karree)
6 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Messerspitze	Kümmel
2 EL	Butterschmalz (zum Ausfetten der Form)
1 l	Suppe
4 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Zuerst für **Großmutters Schweinsbraten** den geschälten Knoblauch fein hacken, bzw. durch eine Presse geben und anschließend das Fleisch mit dem Knoblauch einreiben. Nun mit Kümmel bestreuen, pfeffern und salzen.

2. Jetzt das Backrohr auf 200 Grad vorheizen und den Schopfbraten bzw. das Karree in einer großen Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Die Kasserolle einfetten, die Knochen auf den Boden geben und den Braten darauf platzieren. Die abgeschälte Zwiebel in vier Teile zerschneiden und zusammen mit den Lorbeerblättern hinzugeben. Das Ganze nun mit der Suppe auffüllen, sodass der Schweinsbraten nicht anbrennt.

3. Die Kasserolle ins Backrohr geben und das Fleisch für etwa 60-90 Minuten garen lassen. Alle 15 Minuten den Braten mit Suppe übergießen, so wird er schön saftig und trocknet nicht aus!!!

4. Mit einem Metallspießchen kann überprüft werden, ob der Braten gar ist. Wenn dabei klare

Flüssigkeit austritt, ist der Braten fertig, tritt blutige Flüssigkeit aus, muss der Braten noch einige Minuten im Ofen bleiben. Schweinsbraten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden und mit einer Beilage nach Wahl servieren.

Tipp

Als Beilage zu Großmutters Schweinsbraten eignen sich Sauerkraut und Grießknödeln sehr gut.