Knoblauch-Schweinebraten mit Thymian

Deftig und lecker ist dieses Rezept für einen Knoblauch-Schweinebraten mit Thymian. Und das Beste: Es ist ganz einfach zuzubereiten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 3,4 h



Zutaten

3 kg	Schweinebraten
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Salz
0.5 EL	Pfeffer
4 Stk.	Lorbeerblätter
100 ml	Apfelessig
1 TL	Thymian

Zubereitung

1. Für den Knoblauch-Schweinebraten mit Thymian den Backofen auf 175°C vorheizen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Schweinebraten mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden und die Knoblauchscheiben in die Einschnitte stecken.

2. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblätter in einen Bräter legen und den Braten mit der Fettseite nach oben auf den Lorbeer legen. Thymian mit Essig verrühren und den Braten damit übergießen. Im Ofen ca. 3 Stunden schmoren lassen, dabei mehrmals mit dem Bratensaft übergießen.

3. Wenn der Braten eine Kerntemperatur von 70°C erreicht hat, aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie abdecken. Mindestens 15 Minuten ruhen lassen und erst dann anschneiden und servieren.

Tipp

Zum Knoblauch-Schweinebraten mit Thymian schmecken Röstkartoffeln und grüne Bohnen.