

Omas Schweinsbraten

Omas Schweinsbraten mit knusprig brauner Kruste ist ein herzhaftes Fleischgericht. Mit diesem Rezept gelingt der klassische Sonntagsbraten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Ruhezeit: 12 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

2 kg	Schweinefleisch (Bauch oder Schulter mit Schwarte)
	Salz
	Pfeffer
4 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 TL	Kümmel
	Fleischbrühe (zum Untergießen)

Zubereitung

1. Für **Omas Schweinsbraten** zuerst das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig würzen und einreiben. Knoblauchzehen schälen und mit der Presse zerdrücken, gleichmäßig verteilen und einreiben. Am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. In den Bräter fingerdick kochendes Wasser gießen und den Braten mit der Schwarte nach unten hineinlegen und einige Minuten ziehen lassen. Danach herausnehmen und die Schwarte leicht einschneiden. Nicht zu tief bis ins Fleisch.
3. Das Wasser aus dem Bräter gießen und fingerdick Fleischbrühe untergießen. Den Braten mit der Schwarte nach unten bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 2 Stunden braten.
4. Nach etwa einer Stunde das Fleisch wenden, damit die Schwarte knusprig braun wird, etwas Fleischbrühe angießen und eine weitere Stunde braten. Zwischendurch immer wieder mit Bratensaft angießen.

Unsere Empfehlung  [hier bestellen](#)

Bräter mit Glasdeckel
8 l, Induktionsgeeignet



Tipp

Zu Omas Schweinsbraten klassisch Knödel und Sauerkraut servieren.