

# Schopfbraten

Der Schopfbraten ist ein traditioneller Schweinebraten aus Omas Küche. Das Rezept schmeckt besonders am Sonntag und zu Feiertage.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

1 kg	Schopfbraten (Schweinenacken)
1 EL	Schweineschmalz
6 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 TL	Kümmel
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Öl
	Wasser

## Zubereitung

1. Den **Schopfbraten** im Ganzen mit Öl bepinseln. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und gepressten Knoblauch gut einreiben. In einen Bräter geben, zirka 1 cm Hoch Wasser angießen und das Schweineschmalz hinzugeben.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Im vorgeheizten Ofen zirka 2 Stunden garen lassen. Immer wieder mit dem Saft übergießen.
4. Vom Backofen nehmen, den Saft abseihen. Den Braten in Scheiben schneiden, auf Teller mit dem Bratensaft anrichten und genießen.

## Tipp

Zum Schopfbraten Semmelknödel, Reis, Bratkartoffeln oder einen warmen Krautsalat als Beilage reichen. Dazu einen grünen Blattsalat servieren.