Schopfbraten

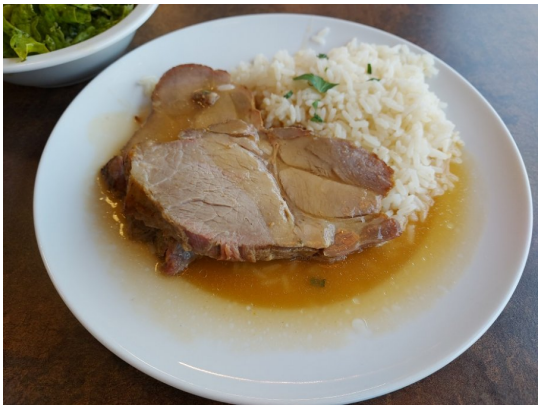
Der Schopfbraten ist ein traditioneller Schweinebraten aus Omas Küche. Das Rezept schmeckt besonders am Sonntag und zu Feiertage.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 kg	Schopfbraten (Schweinenacken)
1 EL	Schweineschmalz
6 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Kümmel
	Salz
	Pfeffer
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.