Schweinebraten

Rezept für saftigen Schweinebraten mit Kruste. Das Fleisch kann man problemlos am nächsten Tag nochmal aufwärmen oder kalt essen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,5 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

1.5 kg	Schweinefleisch (von der Schulter und ohne Knochen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Kümmel
3 EL	Öl
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Karotten
200 g	Sellerieknollen
350 ml	Geflügelsuppe
1 Stk.	Knoblauchzehe (ungeschält)
1 Zweig	Rosmarin
1 Prise	Majoran
50 g	Butter
1 EL	Zucker (braunen)

Zubereitung

1. Für den **Schweinebraten** mit einem scharfen Messer Rauten in die Schwarte schneiden. Das Fleisch von allen Seiten mit Kümmel, Pfeffer und Salz bestreuen. Karotten, Sellerie und Zwiebeln schälen und grob würfeln. Das Backrohr auf 140 Grad vorheizen.

2. Einen Bräter mit Öl auf dem Herd erhitzen. Das Fleisch zuerst auf der Schwartenseite goldbraun anbraten. Danach von allen Seiten auf mittlerer Temperatur anbraten. Die

Gemüsewürfel zufügen und einige Minuten mitbraten lassen. Anschließend mit der Geflügelsuppe auffüllen. Das Fleisch so drehen, dass die Schwarte nach oben zeigt.

3. Bräter in den Ofen geben und rund 3 Stunden lang schmoren lassen. Gegebenenfalls zwischendurch Brühe nachgießen. Die letzten 20 Minuten Rosmarin, Majoran und Knoblauch mit in den Bräter geben. Die Oberhitze jetzt auf 200 Grad einstellen.

4. Den Bräter aus dem Ofen nehmen. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen, den braunen Zucker einrühren. Die Schwarte des Bratens mit der Mischung bepinseln. Wieder in den Ofen stellen und braten lassen, bis die Schwarte knusprig ist und der Schweinebraten serviert werden kann.

Tipp

Zum Schweinebraten schmecken Kartoffelklöße, Schupfnudeln oder Semmelknödel, Sauerkraut bzw. ein gemischter Salat.