Schweinerollbraten

Am Sonntag gibt es Schweinerollbraten - zum Beispiel mit diesem leckeren Rezept, das mit Chilischoten, Lorbeer und Thymian zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

1 kg	Schweinefleisch (Rollbraten)
1 Stk.	Chilischote
3 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Lorbeerblätter
5 EL	Öl
2 TL	Paprikapulver
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Bund	Suppengrün
1 Bund	Thymian
500 ml	Wasser
250 ml	Weißwein
2 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für den **Schweinerollbraten** den Ofen auf 200°C vorheizen. In einer Schüssel Öl, Paprikapulver, Pfeffer und Salz verrühren. Das Fleisch von allen Seiten mit der Marinade einreiben. Das Wasser in eine große Kasserolle oder einen Bräter füllen.

2. Zwiebeln und Suppengrün schälen, putzen und grob würfeln. Chilischote waschen, entkernen und klein schneiden. Thymian waschen, trocknen und zerkleinern. Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.

3. Gemüse, Knoblauch und Lorbeerblätter um das Fleisch verteilen. Eine Stunde im Ofen braten lassen.

4. Den Braten aus dem Ofen nehmen und wenden. Mit Weißwein aufgießen und wieder in den Ofen schieben. Weitere 35 bis 40 Minuten fertig braten lassen und als deftige Hauptmahlzeit reichen.

Tipp

Den Schweinerollbraten nach Geschmack mit Blaukraut, Salat, Knödeln oder Kartoffelpüree servieren.