Schweinsbraten mit Krautfleckerl

Ein saftiger Schweinsbraten mit würzigen Krautfleckerl gehört zu den beliebtesten österreichischen Hausmannskost-Gerichten. Mit dem Bratensaft entsteht ein köstliches Mittagessen.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 kg	Schopfbraten
1 EL	Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer
6 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Kümmel (ganz)
1 EL	Schweineschmalz
	Wasser

Zubereitung

1. So gelingt der **Schweinsbraten mit Krautfleckerl**. Den Schopfbraten im Ganzen mit etwas Öl einpinseln. Mit Salz, Pfeffer, ganzen Kümmel würzen und mit gepressten Knoblauchzehen rundum kräftig einreiben. Das Schweinfleisch in einen Bräter legen und etwa 1 cm hoch Wasser angießen. Das Schweineschmalz hinzufügen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Den Schopfbraten im vorgeheizten Backrohr etwa 2 Stunden braten lassen. Während der Garzeit das Fleisch immer wieder mit dem entstandenen Bratensaft übergießen. Dadurch bleibt der Schweinsbraten schön saftig und erhält ein würziges Aroma.

3. In der Zwischenzeit die Krautfleckerl nach unserem Rezept **hier** zubereiten. Sobald der Schweinsbraten fertig ist, aus dem Backrohr nehmen und den Bratensaft durch ein Sieb abseihen. Den Braten in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Krautfleckerl auf Tellern anrichten. Zum Schluss mit etwas Bratensaft übergießen und heiß servieren.

Tipp