Schweinsbraten

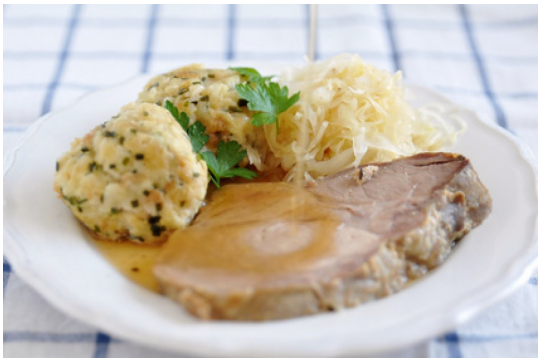
Spaß am Kochen mit unkomplizierten Rezepten: Der knusprige Schweinsbraten macht sich im Ofen fast von selbst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

2 kg	Schweinskarree (oder Schopfbraten)
2 EL	Salz
1 EL	Kümmel
4 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Für den **Schweinsbraten** den Backofen auf 120°C vorheizen. Die Knoblauchzehen pressen und mit Salz und Kümmel verrühren. Den Schweinsbraten mit dieser Paste großzügig bestreichen und in einen Bräter legen.

2. Etwa 3 Stunden im Ofen braten, dabei immer wieder den ausgetretenen Bratensaft auffangen und wieder über den Braten gießen.

3. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Grillfunktion zuschalten und die Ofentemperatur auf 180°C erhöhen, damit der Braten schön knusprig wird. Anschließend mit einer beliebigen Beilage servieren.

Tipp

Zu dem Schweinsbraten passen Semmelknödel und warmer Krautsalat. Der aus dem Schweinsbraten ausgetretene Bratensaft eignet sich im erkalteten Zustand hervorragend als kräftiger Aufstrich auf Schwarzbrot.