

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:18:16 CEST

Beschreibung

Zutaten

1,5 Kg Schweinebraten, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 2 Stangen Lauch, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1/2 l Fleischbrühe, 1/4 l Schwarzbier, 1 große Möhre, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 2 EL Butterschmalz

Zubereitung

Backofen auf 180 ° C vorheizen . Den Schweinebraten (besser ist es wenn man einen Krustenbraten nimmt) mit Salz , Pfeffer und Paprika würzen . Anschließend im Butterschmalz kräftig anbraten , dann so drehen , dass die Schwarte oben liegt . Das Gemüse , Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und mit den Pfefferkörnern , dem Lorbeerblatt und den Gewürznelken hinzufügen . Anschließend mit der Fleischbrühe aufgießen . Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 75 Minuten braten . In den letzten 15 Minuten die Schwarte immer wieder mit Bläck Mäx einpinseln . Zum Schluss den Braten aus der Soße nehmen und für 3-5 Minuten bei 250° C knusprig grillen .Anschließend den Braten mit der Soße servieren .Dazu reicht man am besten Knödel und Sauerkraut

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	