

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

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