



Schweinsbraten

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge

1 kg

1-2

Zutaten

Schweinskarree oder
Schweinsschulter (ohne
Knochen) mit Schwarte

Knoblauchzehen

Butterschmalz zum Anbraten

Suppe zum Untergießen

Kümmel, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Lassen Sie die Schwarte in der Fleischerei Ihres Vertrauens schröpfen.
2. Heizen Sie das Backrohr auf 150°C vor und würzen Sie das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer. Erhitzen Sie nun etwas Schmalz in einer Bratpfanne und legen Sie das Bratenstück mit der Schwarte nach unten hinein.
3. Schieben Sie die Bratpfanne ins vorgeheizte Rohr und drehen Sie das Fleisch nach einer Stunde um. Erhöhen Sie die Hitze auf ca. 200°C und schöpfen Sie das Fett aus der Pfanne immer wieder

ab. Bildet sich am Pfannenboden Bratensatz, mit etwas Suppe untergießen.

4. Nach ca. 2,5 Stunden können Sie den feinblättrig geschnittenen Knoblauch sowie den Kümmel in den Bratensaft geben – nicht zu Beginn, da der Knoblauch sonst verbrennt und bitter schmeckt. Der Braten ist bei einer Kerntemperatur von 85°C gar und kann, nach einer kurzen Rastzeit bei geöffneter Türe, portioniert und serviert werden