

Schweinebraten

Zutaten:

800g Schweinebraten mit Schwarte aus der Schulter, dazu Knochen

1 Stange Lauch

1 große Karotte

1 Bund Suppengrün

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1Pckg. Knorr Schweinebraten-Fix

Mondamin klassische Mehlschwitze

Salz, Pfeffer, Koriander

Zubereitung:

Fleisch vorbereiten und die Schwarte rautenförmig einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Koriander einreiben. Suppengrün, Lauch, Karotte, waschen und kleinschneiden, Zwiebel und Knoblauchzehen auch kleinschneiden. Alles in einen Bräter geben-Fleisch mit der Schwarte nach unten- und ca. 1,25 l kochendes Wasser darübergießen. Schweinebraten-Fix einrühren und in den vorgeheizten Backofen mit 180° C schieben. Nach 40 min. Fleisch wenden. Nach weiteren 80 min. (Zwischendurch bei Bedarf heißes Wasser nachgießen) nur noch mit Mondamin klassische Mehlschwitze auf die gewünschte Konsistenz bringen und mit Salz, Pfeffer und Paprika scharf abschmecken. -Fertig.

Tip: Nach dem Wenden, wenn die Schwarte oben liegt erzielt man eine besonders schöne und knusprige Kruste, wenn man ab und zu mit folgender Mischung einpinselt:

100ml dunkles Bier, 1 Eßl. brauner Zucker, 1 Teel. Kümmel und eine Brise gemahlene Nelken.