Nah&Frisch



Maria Valenta | Professional

Schweinsbraten

Hauptspeise | Fleischgerichte | Hausmannskost | Herbst | Österreichisch | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Zwiebel klein schneiden und anschließend im Öl anrösten. Das Fleisch mit den Gewürzen und dem zerdrückten Knoblauch gut einreiben und anschließend auf beiden Seiten anbraten. Bei 180 °C ca. 2 Stunden im Backofen braten. Zwischendurch immer wieder mit Wasser aufgießen.

Zutaten

- 1 kg Schopfbraten vom Schwein
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 3 Knoblauchzehen
- Schweinsbratengewürz
- Kümmel