

Omas Rezeptesammlung

Bayerischer Schweinsbraten

Stichworte: Bayern, Braten, Fleisch, München, Schwein

1 kg	Schweinefleisch (Schulter, -Hals, Rippe) mit Schwarte, Salz, Nelken,	Suppengrün (fein gewiegt),
1 große	Zwiebel (gewürfelt),	5 Pfefferkörner,
1	Lorbeerblatt,	1 Knoblauchzehe (zerteilt), etwas Speisestärke, Pfeffer

Fleisch mit Salz einreiben und mit der Schwarte nach unten in die Bratpfanne des Backofens legen. Mit einem 1/4 l Wasser übergießen und bei 225 Grad braten.

Nach 15 Minuten den Braten wenden und die Schwarte kreuzweise einschneiden.

In die Schnittpunkte Nelken einstecken und 45 Minuten unter häufigem Begießen weiter braten.

Dann die Zwiebel, das Lorbeerblatt, das Suppengrün, die Pfefferkörner und die Knoblauchzehe dazugeben.

Alles noch weitere 10 Minuten braten und dabei die Schwarte mit Salzwasser begießen, damit sie recht knusprig wird. Fleisch warm stellen.

Den Fond mit einem TL Speisestärke binden und mit Pfeffer und Salz abschmecken.